

Lenja pita na moj nacin



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil:

- **1** kgrendanih jabuka
- **5 kašika**šecera

Kora:

- **2**jajeta
- **1** **čaša jogurtska**šecera
- **2** **čaše**brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** **čaša**mleka
- **1** **čaša**ulja

Priprema

Najpre pripremiti fil, izrendati jabuke i prodinstati sa šecerom jedno 10-ak minuta samo dok ne ispari sva voda.

Zatim umutiti jaja sa šecerom i kad se lepo i cvrsto umuti dodati brašno, prašak za pecivo, mleko i ulje i sve lepo sjediniti.

Na podmazanu i brašnom posutu tepsijicu izruciti polovinu smese i zapeci 10-ak minuta ili samo dok se ne dobije korica odozgo.

Nakon toga premazati filom i preliterati preostalom polovinom smese i peci još 20-ak minuta ili dok ne dobije lepu zlatnu boju. Prijatno.

Savet