

Lenja pita (7)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- 2 jajeta
- **300 g** margarina
- **300 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

Fil:

- **1 kg** jabuka
- **250-300 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **maloulja**

Posipanje:

- šecer u prahu

Priprema

U jednu posudu sipati brašno, napraviti udubljenje i dodati: jaja, malo soli, šecera, vanilin šecer i omeksali margarin. Mesati rukom dok se smesa ne sjedini potpuno. Testo podeliti na dva dela. Jedan deo rastanjiti oklagiom na radnoj podlozi i staviti u kalup velicine 33x20 cm, koji smo predhodno mastili i stavili malo

brašna, a drugi deo testa stavimo u zamrzivac dok ne napravimo fil.

Oprane i oljustene jabuke izrendamo na krupnije rende. U šerpu sipati malo ulja ubaciti rendane jabuke, šećer, vanilin šećer dinstati jabuke dok ne omekšaju i ne ispari tečnost. Ova smesa nesme da bude suviše gusta, a ni retka.

Vruc fil rasporedite preko pripremljenog testa. Uzmemo drugi deo testa i rendamo preko fila, gledamo da ravnomerno rasporedimo rendano testo. Rernu zagrejati na 250 stepeni i stavimo pleh u rernu i smanjimo na 200 stepeni pecemo oko 40 minuta kada se pita ohladila pospemo šećerom u prahu.

Savet