

## **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**praproška za pecivo
- **1 kesica**vanihilin šecera

#### **Fil:**

- **1 kg**jabuka
- **250-300 g**šecera
- **2 kesice**vanihilin 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 oljstene jabuke izrendamo na krupnije rende. U šerpu sipati malo ulja ubaciti rendane jabuke, šecer, vanilin šecer dinstati jabuke dok ne omekšaju i ne ispari tecnost. Ova smesa nesme da bude suvise gusta, a ni retka.

Vruc fil rasporedite preko pripremljenog testa. Uzmemu 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 šecerom u prahu.

## Savet