

Lenja pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- **oko 500 g** brašna
- **200 g** margarina ili masti
- **220 g** šecera
- **5 kašika** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **7-8** većih jabuka
- **5 kašika** šecera

I još:

- prezle (za posipanje)
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Zamesiti testo od jaja, brašna, šecera, margarina, mleka i praška za pecivo. Testo ne sme da se lepi za ruke. Staviti testo u frižider na 15-tak minuta.

Za fil: Narendati jabuke i izmešati ih sa šećerom.

Testo izvaditi iz frižidera i podeliti na dva dela. Tepsiju nauljiti i pobrašniti, a zatim u tankom sloju posuti i prezle. Polovinu testa oklagijom razviti na velicinu tepsije, pa je prebaciti na dno i prilagoditi ivice. Izbockati je viljuškom na par mesta i posuti sa malo prezli.

Rasporediti jabuke ravnomerno po kori.

Razviti i drugi deo testa, pa pokriti preko jabuka. Peci oko 20 minuta-pola sata na 190 C. Pri služenju posuti šećerom u prahu.

Savet

Ja sam koristila margarin, mada može da se stavi i mast. Po želji dodajte cimet i vanilin šećer.