

Lenja pita (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 cašešecera
- 1 caša jogurta ili kiselog mleka
- 1/2 cašeulja
- 2,5 cašebrašna
- 1 kesicaprška za pecivo

Fil:

- 1 kg jabuka
- 4 kašike šecera
- 4 kašik džema od kajsija
- (ili nekog drugog džema po vašem izboru)

Priprema

Fil: Jabuke izrendati, dodati šefer i džem, pa prodinstati na laganoj vatri. Ostaviti fil da se ohladi.

Sastojke za testo umutiti mikserom. Pola smese sipati u podmazan pleh i staviti u rernu da se zapeče.

Izvaditi iz rerne i odmah premazati sa ohlaenim filom.

Na fil naneti drugi deo smese testa i vratiti u rernu da se ispece.

Savet