

Lenja pita od jabuka sa korama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Za preliv:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **3 šolj** mleka (2,5 dl)
- **2 kesice** vanilin šecera
- **100 g** prah šecera
- **2** jajeta
- **1 dl** maslinovog ulja
- **2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **1 kg** jabuka nakiselih izrendanih krupno
- **4 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** oraha seckanih
- **4-5 kašika** prezle ili mlevenog keksa
- **1 kesica** cimeta u prahu

Priprema

Tepsiju podmažite maslinovim uljem i stavite jednu koru, poprskajte je uljem pa još jednu koru, ostavite sa strane dok ne pripremite preliv i fil. Ostatak kora podelite na pola. Za preliv sve sastojke, osim praška za pecivo, stavite u dublju posudu i umutite rucno žicom ili mikserom, a onda dodajte prašak za pecivo i lagano mešajući rastvorite prašak za pecivo. Za fil jabuke pomešajte sa ostalim sastojcima i ostavite sa strane.

Sada ide slaganje: deo smese za preliv kašikom sipajte preko kore i tako svaku koru dok ne potrošite polovinu kora. Sada rasporedite svu kolicinu fila od jabuka.

Malo je zalite ovim prelivom jabuke.

Nastavite da slažete kore jednu po jednu dok ne potrošite sve kore i svaku zalivajte ovim prelivom.

Na kraju pitu isecite na kocke i zalijte je ostatkom preliva koji vam je ostao posle filovanja kora. Pitu ostavite nekih pola sata da upije preliv a za to vreme zagrejte rernu na 200°C i stavite pitu da se pece.

Kada porumeni pitu izvadite iz rerne, prekrijte je kuhinjskom krpom i ostavite da se ohladi.

Pitu seci na parcad kako je vec obeleženo i služite posutu prah šećerom ili bez po želji. Pita može da se jede i topla i hladna, podjednako je ukusna. Prijatno!

Savet

Maslinovo ulje koristim jer mi ovo drugo ne odgovara zbog zdravlja a vi možete da koristite i neko drugo po želji. Količinu šećera i cimeta možete da povećate ili smanjite po želji pa ako ne volite cimet i da ga izostavite.