

Lenja pita + sok



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **180 g** margarina
- **100+100 g** šecera
- **oko 350 g** brašna
- 1 prašak za pecivo
- **10** jabuka srednje velicine
- **po želji** cimet
- **po želji** limun
- šecer u prahu za posipanje
- **1 kašik** apšenicnog griza

Priprema

Penasto umutiti jaja sa 100 g šecera. Dodavati margarin secen na listice pa mutiti dok se ne poveže smesa. Postepeno dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Rukom zamesiti glatko testo pa ga podeliti na dva dela, tako da jedno bude malo vece od drugog. Izrendati jabuke pa im dodati ostatak šecera, cimet i limun pa dobro promešati rukom...

...pa istisnuti 90% soka iz jabuka u cašu.

Veci deo testa razvuci na širinu pleha pa ga staviti na pleh i posuti sa grizom pa prekriti jabukama.

Prekriti jabuke drugim delom testa.

Peci u rerni na 190 stepeni pa posuti šećerom u prahu.

Seci na kocke ili štanglice.

Presek.

:)

Savet

Definitivno do sad najbolja lenja pita koju sam napravila :)