

Mix lenja pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 3 šolje brašna
- 30 ml masti
- 2 šolje mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 jaje
- 2 šolje kristal šećera

Za fil:

- 3 veće jabuke
- 50 g bundeve
- 1 kašičica cimeta
- 2 kašike mlevene plazme

Priprema

Prvo budnevnu oljuštiti pa je skuvati malo u vodi. Jabuke oljuštiti i izrendati, dodati im cimet i plazmu. Kada je

bundeva polu skuvana izrendati je.

Napraviti testo. U posudu sipati brašno, jaja, mast (istopljenu), prašak za pecivo, mleko. I testo umutiti rukom, ne treba da bude previše gusto, a ni previše retko, naci sredinu.

U pleh sipati jedan deo testa, staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 8 minuta na 200 stepeni. Zatim izvaditi i dodati fil, prvo jabuke rasporediti preko, pa budevnu. I preko toga, posuti ostatak testa.

Vratiti u rernu i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Pita je gotova kada porumeni. Kada dobije zlatnu boju.

Savet

Posuti je prah šećerom. PRIJATNO