Lenja pita



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 150 g šecera
- 1 celo jaje
- 1 žumanjce
- 400 g brašna
- 1 kg zelenih kiselih jabuka
- 1 limun
- 1/2 praška za pecivo
- 1 vanil šecer
- prezle
- cimet
- seckani oraha

Priprema

Margarin umutiti penasto sa 150 g šecera, 1 jajetom, 1 žumancetom, pola kesice praška za pecivo izmešanim sa 400 g brašna, struganom korom od 1 limuna i sokom istog.

Sve to izraditi i podeliti na dva dela.

U podmazan i brašnom posut pleh (ili mastan papir) sipati polovinu testa i na njega sipati 3 kasike prezli i narendane jabuke izmešane sa cimetom, šecerom, seckanim orahom, pa preko jabuka opet 4 kašike prezli.

Drugi deo testa razvuci na predhodno pripremljen deblji nauljen najlon velicine odabranog pleha i razvuci ga po njemu. Tako pripremljenu "koru" okrenuti naopako, odlepiti i spustiti na jabuke.

Na kraju po kori posuti 1 kesicu vanilin šecera.

Peci u toploj rerni koja je najpre zagrejana na 250 stepeni, a potom smanjena na 220. Peci oko 45 min.