

Lenja pita sa jabukama (7)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **150 g** masti
- **150 g** šecera
- 2 žumančeta
- **3 kašike** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

Za fil:

- **500 g** jabuka
- **150 g** šecera
- 2 belanceta

Priprema

Izradite mast, zatim dodati žumanca i zajedno mutite dodajući šecer. Na kraju dodati mleko, vanil šecer i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Jabuke oljuštiti i izrendati. Belanca umutiti i na kraju dodati šecer. Mutiti dok masa ne postane cvrsta. Pomešati sa jabukama. U pleh staviti papir za pečenje. Polovinu testa staviti u pleh na papir, zatim dodati fil od jabuka, i od gore drugu polovinu testa izrendati na rendalicu. Peci na umerenoj temperaturi. Pecen kolac može se posuti prah šecerom. Prijatno.

Savet