

## **Posna lenja pita (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje**griza
- **2 šolje**brašna
- **2 šolje**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **oko 2 kg**jabuka
- **250 g**margarina

### **Priprema**

Pomešajte 2 šolje (za čaj) griza, 2 šolje brašna, 2 šolje šecera i jednu kesicu praška za pecivo. Smesu koja je praškasta podelite na tri dela. U podmazan pleh ili obložen peki papirom stavite jednu trecinu praškaste smese.

Odozgo narendajte nakisele jabuke. Ja sam ovde jedan sloj od 3 velike jabuke stavila. Pospite kesicu vanilin šecera po jabukama.

Stavite drugu trecinu, pa opet jabuke i trecu trecinu i jabuke. Ja sam oko 2 kilograma ukupno jabuka stavila.

Zadnji sloj da vam budu jabuke. Preko jabuka narendajte jedan ceo margarin.

Stavite u rernu i na tišoj vatri oko 160 stepeni je to kod mene pecite jedno sat i po do dva. Prosto proverite cackalicom da li je peceno. Vrlo je prosta a nemate da mesite ništa. Jabuke otpuste sok i eto tecnosti kao i margarin kada se otopi. PRIJATNO!!!

### **Savet**

Da vas ne zbuni duže se pee. Kola je jako hidroskopian može da traje i do nedelju dana.