Lenja pita od jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **300 g**šecera
- **1**žumance
- **1 kašicica**cimeta
- **1/2 šoljice za kafu**mleka
- **500 g**brašna
- **1 kg**jabuka
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Umutiti margarin, šecer, mleko, cimet i žumance. Potom dodati brašno i umesiti testo.

Narendati jabuke. Podeliti testo na dva dela. Jednu polovinu testa razvuci po pek papiru. Na njega staviti narendane jabuke. Prekriti drugom korom.

Peci na 180 C dok ne porumeni. Kada izvadite iz rerne, pitu pospite šecerom u prahu.

Savet

Jednostavno, a ukusno :)