

Lenja pita (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **200** mlkisele pavlake
- **1**margarin
- **200** gšecera
- **oko 650** gbrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za fil:

- **200** gšecera
- **1,5** kgjabuka
- **1** kašikacimeta

Priprema

Umutiti margarin, jaja, šecer i pavlaku, dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti glatko testo.

Testo ostaviti 1 h u frižideru da odstoji umotano u strec foliji, a za to vreme narendati jabuke i staviti na vatru sa šcerom i cimetom da se kratko skuvaju.

Testo razviti u dve podjednake kore. Prvu koru staviti u pleh obložen pek papirom, naneti mlaki fil sa jabukama, pokriti drugom korom i staviti u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta da se pece dok ne porumeni.

Kolac ostaviti da se ohladi, po želji iseci na kocke ili štanglice, posuti prah šećerom ili topljenom cokoladom.

Savet

Kola je jako soan...