

Starinska lenja pita



Sastojci

Testo:

- 2 pune kašike masti (250 g masti)
- 2 žumanca
- 1 belanac
- 4-5 kašika šecera
- 1 mala šoljica mleka
- 1 prašak za pecivo
- brašna onoliko da se zamesi testo koje se ne lepi

Fil:

- 1 kg nakiselih jabuka
- 2-3 kašike šecera
- 3-4 kašike griza
- 1 kesica cimeta
- 100 g suvog groža
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kesica vanile po želji

Priprema

Testo: mast i šecer penasto umutiti kašikom, u to dodati šumanca i belanac i nastaviti sa mucenjem dok se ne sjedini, dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, i otprilike na pola dodati šoljicu mleka, pa zatim dodati još brašna dok se ne umesi glatko sjajno testo koje se ne lepi.

Fil: jabuke oljuštiti, narendati i staviti u šerpu da se prodinstaju. Kada omekšaju i masa postane kašasta, ali da ima malo i soka dodati griz, mlevene orahe, suvo groždje, cimet, vanilu i prašak za pecivo, sve izmešati i

ostaviti da se malo prohladi.

Za to vreme testo podeliti na dva dela, razvuci oklagijom (nemojte se truditi da celu koru u jedan mah položite u testo jer se testo kida) i tako razvuceno testo položiti u pleg velicine 25x30 cm. Testo rukom lepo pritisnuti da kora bude cela, pa preko nje staviti fil od jabuka.

Preko fila opet razvuci koru, i iz delova ako ne može cela, rukom malo sjediniti da se pokrije ceo fil (za neravnost ne brinite, prilikom pečenja to se izgadi i staviti da se peče na umerenu vatru oko 45 minura, odnosno kada gornja kora porumeni izvaditi iz rerne. Prohladjeno posuti odozgo šećerom u prahu i seci kocke šeljene velicine (ja lično volim manje kocke) i služiti.