

Lenja pita (16)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **350 g** šećera
- **3** žumanca
- **750 g** brašna
- **100 ml** mleka mlakog
- **1 kesica** pešačak za pecivo
- **1** limun - kora
- **1 kg** jabuka
- **1 šoljica** prezli
- **2** vanilin šećera
- **20 g** šećera u prahu

Priprema

Umutiti maslac sa žumancima, dodati 250 g šećera, prašak za pecivo, mleko, koru od limuna, brašno pa sve dobro izmešati. Izmesite testo pa podeliti na dva dela. Jabuke sa prezlom dodate 100 g šećera i jednu kesicu vanilin šećera i sve dobro izmešati. Sada uzeti prvi deo testa, razvuci u tepsiju, preko svega staviti smesu od jabuka, pa onda opet drugi deo testa i staviti, da se pece. Peci oko 40 minuta na 180 C. Kad je kolac pečen

posuti ga šećerom u prahu i seci na kocke i služiti.

Savet