

# *Lenja pita sa jabukama i suvim grožem*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **200 g**margarina
- **150 g**šecera
- **2** jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1/2 dl**mleka
- **600 g**brašna

### **Fil:**

- **1 kg**jabuka
- **250 g**šecera
- **1** kesicacimeta
- **200 g**uvog groža
- **5** kašikaprezli

### **Još:**

- 2 kašike šecera u prahu

## **Preparacija**

Margarin i šećer umutiti pa dodati jaja, mleko mutiti pa dodati prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo. Umotati u providnu foliju i staviti u frižider da malo odmori i stegne se.

Jabuke oljuštiti i ocistiti od kospica. Narendati jabuke staviti u šerpu pa dodati cimet, šećer i suvo grožje. Krckati 15 minuta. Skinuti sa šporeta i dodati prezle. Lepo izmešati.

Nauljiti pleh. Testo podeliti na dva dela. Razvuci prvi deo testa staviti u pleh preko testa staviti fil, pa prekriti drugim delom testa. Peci na 200°C dok ne porumeni. Hladnu lenju pitu posuti šećerom u prahu

## **Savet**

Ja sam dve manje napravila lenje pite inace testa i fila ima dovoljno za veliki pleh