

# **Lenja pita sa pavlakom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Kolaci:**

- 1margarin
- 2žumanca
- **100 g**šecera
- 1pavlaka
- 1prašak za pecivo
- **500 g**brašna
- **1 kg**jabuka
- **1 šoljica**prezle

## **Priprema**

Umutiti margarin, dodati uz mucenje: pavlaku, žumanca, šecer, dodati prašak za pecivo i brašno. Dobro umesiti, pa podeliti testo na dva dela. Rastanjiti u veci djuvec polovinu, pokriti izrendanim jabukama, posuti prezle. Drugi deo testa rastanjiti i staviti preko jabuka. Iseci pre pecenja i peci oko 25 minuta na 230 stepeni.

## **Savet**

Kola se vrlo brzo pravi, a jako je ukusan i izdašan.