

Lenja pita (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **250 g** margarina ili masti
- 2 žumanca
- 1 jaje
- **200 g** šećera
- **2 kašike** kisele pavlake
- 2 vanilin šećera
- 1 prašak za pecivo
- **2,5 dl** mleka
- **700-800 g** brašna

Fil:

- **1200 g** jabuka
- **250 g** šećera
- **6 kašika** griza
- malo cimeta

Priprema

Kore: Umutiti dobro margarin ili mast sa šećerom, dodati žumanca, jaje, pavlaku, vanilin šećer, mleko i na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo. Treba da se dobije srednje meko testo koje se dobro razvija, po potrebi može se dodati još brašna. Testo podeliti na dva dela, razviti. Fil: Jabuke ocistiti od ljuske, narendati, staviti ih 15 minuta na tihu vatru i malo pirjaniti, toliko da otpuste sok. U prohladjene jabuke staviti šećer i griz, cimet, sve to pomešati. Filovati pitu. Kora + fil + kora. Kada ste složili pitu malo je izbockati viljuškom. Pitu peci na

200 C oko 40 minuta ili dok gornja kora ne porumeni. Pre služenja posuti prah šećerom.

Savet