

Lenja pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za kore:

- **150 g** masti
- **150 g** šecera
- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Nadev:

- **800 g** nakiselih jabuka
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** griza
- **1/2 kesice** cimeta
- limunov sok

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesite testo i ostavite da odstoji oko 30 minuta u frižideru. Nadev: ogulite jabuke i izrendajte ih. Pokapajte sa malo limunovog soka, pomešajte sa šecerom, cimetom i grizom.

Pleh obložite masnim papirom. Razvijte polovinu testa, malo izbockajte viljuškom, nanosite fil i preklopite

drugom polovinom testa. Izbockajte površinu. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta. Ostaviti kolac da se malo prohladi, iseci na kocke i posuti šećerom u prahu.

Savet