

Lenja pita sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **150 g** masti
- **150 g** šecera
- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **2-3 kašike** mleka
- **1 kesica** vanil šecera

Fil:

- **1 kg** nakiselih jabuka
- **3-4 kašike** šecera
- **3-4 kašike** prezle ili griza
- cimet po ukusu

Ostalo:

- šećer u prahu

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesiti testo. Ostaviti 30 minuta u frizideru. Podeliti na 2 dela. U meuvremenu oguliti jabuke i izdinstati na malo ulja. Dodati šećer i cimet i prezlu. Pleh obložiti pek papirom razvuci koru malo je izbockati i rasporediti smesu. Razvuci drugu koru i staviti preko jabuka. Izbockati površinu testa. Peci

oko 40 minuta na 200 stepeni. Ohladjeno iseci na kocke i posuti šećerom u prahu.

Savet