Lenja pita od jabuka i oraha



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **1 čaša**šecera
- **1**kiselo mleko
- **1 čaša**ulja
- **2 čaše**brašna
- **1**prasak za pecivo
- **1 šaka**seckanih oraha

Nadev:

- **1 kg**jabuka
- **po ukusu**šecer
- **2 kašike**griza
- **2** vanil šecer
- **1**limun - rendana korica

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati kiselo mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Jabuke oljuštiti pa narendati i dinstati. Dodati šecer, vanilin šecer i griz. Kad se zgusne skloniti sa vatre. Pola testa usuti u pleh pa ga ispeci do pola, oko 10 minuta. Izvaditi iz rerne, rasporediti fil od jabuka, preliti preostalim testom pa vratiti u rernu i ispeci do kraja. Posuti prah šecerom.

Savet