

Lenja pita sa jabukama (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **280 g** brašna
- **150 g** omekešalog margarina
- **4 kašike** šecera
- **5 kašika** mleka
- 1 jaje
- 1 vanilin šećer
- **1 kesica** praška za pecivo
- 1 pomorandža (izrendana korica)
- **1 kašika** griza

Fil:

- **1 kg** kiselih jabuka
- **4 kašike** šecera
- 1 vanilin šećer
- **100 g** suvog grožđa
- **50 g** iseckanih lešnika
- 1 pomorandža (sok)

Priprema

Testo: Omekšali margarin umutiti penasto sa šećerom. Dodati jaje i sjediniti. Zatim dodati mleko, vanilin šećer, izrendanu koricu od pomorandže i brašno sa praškom za pecivo. Umesiti testo i ostaviti u frižider, dok se priprema fil.

Fil: Jabuke ocistiti i izrendati. Izrendane jabuke staviti u dublju posudu, dodati šećer i dinstati dok ne ispari voda, koju su jabuke pustile. Izdinstane jabuke ostaviti da se ohlade. U ohlaene jabuke dodati suvo grožđe (prethodno da bude 1/2 sata potopljeno u rum), isceeno iz ruma, iseckane lešnike, vanilin šećer, griz i isceeni sok od pomorandže. Sve dobro promešati.

Testo podeliti na dva dela. Obe korice razviti prema velicini pleha, gde ce se peci. (Ja sam pekla u plehu vel. 33x20cm). Jednu koricu staviti u podmazani pleh, preko staviti fil, ravnomerno ga rasporediti i staviti drugu koricu. Pritisnuti malo, izbockati celu koru viljuškom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Savet