Lenja pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**masti (ili omekšalog margarina)
- **250 g**šecera
- **1 celo**jaje
- **1** žumance
- **1 dl**mleka
- **1**prašak za pecivo
- **oko 500 g**brašna (po potrebi)

Za fil:

- **1 kg**jabuka
- **po želji**šecer

Priprema

Mast, šecer, jaje i žumance penasto umutiti varjacom. Dodati mleko, prašak za pecivo i brašno pa umesiti glatko testo (brašno dodavati postepeno i po potrebi, da se dobije glatko testo koje se ne lepi za ruke, a i ne "rasipa" se...)

Testo podeliti na dva dela.

Rukom razvuci testo (velicine pleha u koji ce se pita peci) pa staviti u nepodmazan pleh.

Preko testa staviti izrendane jabuke (jabuke se mogu zasladiti, ako su kisele).

Drugi deo testa razvuci na foliji pa ga prebaciti preko jabuka. Belance koje nam je ostalo od smese za testo malo izlupati viljuškom, pa premazati preko ove gornje kore-testa (ne celo belance, vec malcice) da kora prilikom pecenja ne bi pucala.

Pitu peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni dok ne porumeni. Ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet