

## ***Lenja pita sa jabukama (4)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1margarin
- 4jajeta
- 1 šoljica za kafuulja
- 1 šoljica za kafumleka
- 1prašak za pecivo
- 150 gšecera
- 400 gbrašna

#### **Za fil:**

- 500 gnarendanih jabuka
- cimet

### **Priprema**

Umutiti jaja i šećer pa dodati omekšali margarin, mleko i ulje. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Kada se ujedini smesa (gušća je) izliti u podmazan pleh polovinu smese, preko nje rasporediti rendane jabuke posute cimetom. Preko njih razliti drugi deo smese. Peci na 180 stepeni dok ne porumeni lepo kolac.

### **Savet**