

Lenja pita (6)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** margarina
- **500 g** šecera
- 4 jajeta
- Za fil:
- **1 kg** jabuka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malocimeta**
- **maloprah** šecera

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i penasto ih umutiti.

Žumanca takoe umutiti mikserom.

Jabuke oljuštiti, izrendisati i propržiti na ulju. Dodati vanilin šecer i malo cimeta.

U umucena belanca i žumanca, dodati istopljen margarin i prašak za pecivo.

U prethodnu smesu dodati i brašno, sjediniti sve kašikom. Testo se podeli na dva dela. U podmazanu tepsiju se prvo stavi jedan deo testa, pa zatim fil od jabuka, pa pažljivo se stavi i drugi deo testa. Peci u unapred zagrejanoj rerni na 200 C. Kada je lenja pita gotova iseci na kocke i posuti odozgo prah šećerom. Prijatno.

Savet