

## ***Lenja pita sa jabukama (5)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** masti
- **100 g** šecera
- **2** jajeta
- **150 ml** mleka
- **400 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1 kg** jabuka
- šećer za posipanje

### **Priprema**

Dobro umutiti mast sa šecerom, pa dodati jaja.

Dodati mleko i promešati.

Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i umesiti glatko testo.

Podeliti testo na 2 jufke.

Razvuci prvu jufku do velicine pleha u kome ce se peci.

Razvucenu koru prebaciti u podmazan pleh i preko rasporediti krupno rendane jabuke, pa posuti šećerom.

Drugu jufku tako?e razvuci i prebaciti preko jabuka, pa opet posuti šećerom. Peci oko pola sata u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

### **Savet**