

# *Lenja pita sa jabukama i suvim grožem*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **450** gmekog brašna (T-400)
- **180** gšecera
- **110** gmasti
- **100** mlmleka
- **1**jaje
- **1/2** kašicicecimeta
- **1/2** kašicicesoli
- **1** kesicapraška za pecivo

### **Za fil:**

- **1,3 kg**jabuka
- **150 g**suvog groža (potopljenog u rumu)
- **50** gšecera
- **1/2** kašicicecimeta

## **Priprema**

U vanglicu staviti brašno, dodati sve navedene sastojke i umesiti testo. Testo ostaviti u frižideru pola sata.

Za to vreme spremi fil. Jabuke oljuštiti, ocistiti od semenki i izrendati. Sipati u dublju posudu, dodati šefer i cimet, pa dinstati dok ne ispari voda, koju su jabuke pustile. Zatim skloniti sa šporeta, dodati, isceeno, suvo grože, promešati i ostaviti da se ohladi.

Kada se fil ohladio, izvaditi testo iz frižidera i podeliti ga na dva dela. Uzeti pleh, srednje velicine, i razviti koru, u velicini pleha. Pleh premazati uljem i prebaciti koru. Rukama istapkati da se dobije ravna površina. Preko sipati fil i poravnati, pa staviti drugu, razvijenu, koru. Ne treba da vas buni što je testo malo lepljivo.

Složenu pitu premazati umucenim žumancetom i izbockati cackalicom (do dna kolaca) da se ne bi kora podigla, prilikom pecenja. Rernu zagrejati na 170 C i staviti da se pece. Im pocne da rumeni, smanjiti na 160 C i ispeci do kraja. Probati cackalicom da li je kolac ispecen. Ohladiti i iseci na kocke. Može da se pospe prah šeferom, a i ne mora.

## **Savet**