Lenja pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **120 g**šecera
- **20 g**vanilin šecera
- **1** jaje
- **200 g**maslaca
- **1/2 kašicice** cimeta
- **1/2 kašicice**rendane limunove kore
- **2-3 kašike**mleka

Za nadev:

- **1 kg**ocišcenih jabuka (zelenih, crvenih, žutih...)
- **100 g**šecera
- **1 kašika**prezli

Za posipanje:

- **1 kašika**šecera u prahu
- **1/2 kašicice**cimeta

Priprema

Za pripremu testa izmešajte: brašno, šecer, vanilin šecer, cimet i limunovu koru, pa napravite udubljenje. Maslac otopite-mešajte ga prilikom topljenja-on treba da bude mek, ali ne skroz tecan. Sipajte ga u udubljenje, dodajte jaje i 2-3 kašike mleka. Umesite glatko testo, uvijte ga u kesu i ostavite da odstoji u frižideru oko pola sata.

Dok se testo odmara, pripremite nadev: Jabuke izrendajte, a ako su previše socne, blago ih ocedite, dodajte šecer i kratko ih prodinstajte u široj šerpi, oko pet minuta. Dodajte prezle i izmešajte

Dok se nadev hladi, razvijte testo Podelite ga na dva dela i razvijte pravougaonike domenzija 20x30 cm. Obložite pleh tih dimenzija papirom za peceje i stavite jednu koru, preko nje rasporedite nadev, pa preklopite drugom korom. Pecite u zagrejanoj rerni na 150 C, 40 minuta, (5 minuta pred kraj, pojacajte temperaturu na 170 C.

Kada se pita prohladi, isecite je na željene komade i pospite mešavinom šecera u prahu i cimeta. Proveravajte pitu tokom pecenja, kako je ne biste prepekli kao ja ;): Ništa novo od mene. Ne poštujem staru narodnu: kuvarice manje zbori da ti rucak ne zagori ;). Pita je bolja kada odstoji dan ili dva. Naravno, potrebno je da je držite u zatvorenoj posudi ili upakujete u kesu.

Savet