

## **Lenja pita sa jabukama (6)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kašikemasti**
- **3 kašike šecera**
- **5 jaja**
- **500 gbrašna**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kg** jabuka
- **malocimeta**
- **malogriza**
- **1 šoljamleka**

### **Priprema**

Jabuke oljuštiti, pa izrendati. U vanglu sjediniti jaja, šecer, mast, brašno, prašak za pecivo i mleko.

Umesiti od sastojaka testo. Razdeliti ga na dva dela. Jednu polovinu testa rastanjiti i staviti u pobrašnjen pleh.

Preko testa staviti jabuke koje ste izrendali. Pre nego ih stavite na testo, stisnite ih kroz šaku, da se malo ocede od soka, ali ne sasvim, jabuke ne trebaju biti suve. Preko jabuka posuti malo šecera, cimeta i griza.

Drugu polovinu testa rastanjiti oklagijom, pa ga staviti preko jabuka. Viljuškom izbockati testo, pa ga staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 C.

Kada vidite da je testo rumeno, vadite ga iz rerne. Šecerom u prahu izmešanim sa vanilin šecerom pospite odozgo. Isecite pa poslužite.

### **Savet**