

Lenja pita sa jabukama (6)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje od 2dl** brašna
- **1** jaje
- **1 šolj** mleka
- **1/2 šolj** ulja
- **1** prašak za pecivo
- **1 šolj** kristal šećera

Za fil:

- **1 kg** jabuka
- **1 kašic** cimeta
- **1** vanilin šećer

Priprema

Prvo oljuštiti jabuke. Onda ih izrendati, u njih staviti cimet, vanilin šećer promešati da se sve sjedini i ostaviti da stoji dok pripremate testo.

U posudu sipati brašno, jaje, mleko, ulje, šećer, prašak za pecivo i mikserom umutiti masu (testo). Da ne bude previše vodenasta. Zatim jedan deo smese izliti u pleh (pleh premazati uljem i brašnom da se pita nezalepi) i peći 5-8 minuta na 200 stepeni.

Kada je donja kora polu pecena, preliteri je filom od jabuka, sa sve sokom koji je pustio.

I preko njih ostatak smese (testa) preliteri i kašikom izravnati. I vratiti u rernu i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Gotova je kada dobije zlatastu boju. Ostaviti da se prohladi i posuti je prah šecerom.

Savet

Ove godine su jabuke stizale sa svih strana, pa su se nagomilane. Jedino rešenje da ih iskoristim je ova lenja pita, koja je uvek kod nas dobro došla. Prijatno.