

Mix lenja pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šolje** brašna
- **30 ml** masti
- **2 šolje** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **2 šolje** kristal šećera

Za fil:

- **3** veće jabuke
- **50 g** bundeve
- **1 kašičica** cimeta
- **2 kašike** mlevene plazme

Priprema

Prvo bundevu oljuštiti pa je skuvati malo u vodi. Jabuke oljuštiti i izrendati, dodati im cimet i plazmu. Kada je

bundeva polu skuvana izrendati je.

Napraviti testo. U posudu sipati brašno, jaja, mast (istopljenu), prašak za pecivo, mleko. I testo umutiti rukom, ne treba da bude previše gusto, a ni previše retko, naci sredinu.

U pleh sipati jedan deo testa, staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 8 minuta na 200 stepeni. Zatim izvaditi i dodati fil, prvo jabuke rasporediti preko, pa budevnu. I preko toga, posuti ostatak testa.

Vratiti u rernu i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Pita je gotova kada porumeni. Kada dobije zlatnu boju.

Savet

Posuti je prah šećerom. PRIJATNO