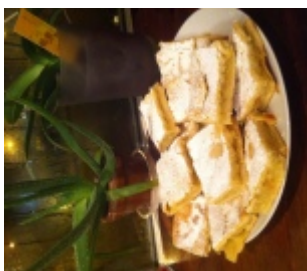


Lenja pita od jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 300 g šećera
- 1 žumance
- 1 kašičica cimeta
- 1/2 šoljice za kafu mleka
- 500 g brašna
- 1 kg jabuka
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Umutiti margarin, šećer, mleko, cimet i žumance. Potom dodati brašno i umesiti testo.

Narendati jabuke. Podeliti testo na dva dela. Jednu polovinu testa razvuci po pek papiru. Na njega staviti narendane jabuke. Prekriti drugom korom.

Peci na 180 C dok ne porumeni. Kada izvadite iz rerne, pitu pospite šećerom u prahu.

Savet

Jednostavno, a ukusno :)