# *Lenja pita (11)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **2**jajeta
- **200 ml**kisele pavlake
- **1**margarin
- **200 g**šecera
- **oko 650 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**Za fil:**

- **200 g**šecera
- **1,5 kg**jabuka
- **1 kašika**cimeta

## Priprema

Umutiti margarin, jaja, šecer i pavlaku, dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti glatko testo.

Testo ostaviti 1 h u frižideru da odstoji umotano u strec foliji, a za to vreme narendati jabuke i staviti na vatru sa šecerom i cimetom da se kratko skuvaju.

Testo razviti u dve podjednake kore. Prvu koru staviti u pleh obložen pek papirom, naneti mlaki fil sa jabukama, pokriti drugom korom i staviti u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta da se pece dok ne porumeni.

Kolac ostaviti da se ohladi, po želji iseci na kocke ili štanglice, posuti prah šecerom ili topljenom cokoladom.

## Savet

Kola je jako soan...