

Lenja pita (12)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** g brašna
- **120** g pšenicnog griza
- **150** g šecera
- **1** kesica praška za pecivo
- **4-5** jabuka
- **250** g margarina
- kora pomorandže
- **malocimeta**

Priprema

Jabuke sitno narendati. Dodati rendanu koru pomorandže i malo cimeta, pa sve izmešati.

Brašno, griz, šećer i prašak za pecivo pomešati posebno.

Trecinu suve mešavine posuti po dnu podmazanog pleha, pa odozgo rasporediti trecinu rendanih jabuka i to ponoviti još dva puta.

Margarin potpuno rastopiti i preliti preko složene mase.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni

Gotov kolac ukrasiti po želji

Savet