

## **Lenja pita sa jabukama (8)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g**brašna
- **150 g**omekšalog maslaca
- **3**jajeta
- **100 g**šecera
- **1**kesicapraška za pecivo
- **5**kašikamleka

#### **Za fil:**

- **1 kg**jabuka
- **4**kašikešecera
- **1**kašikacimeta

### **Priprema**

Jabuke ocistimo i izrendamo. Jaja umutimo sa šecerom pa dodamo omekšali maslac. Dodamo brašno, prašak za pecivo i mleko. Umesimo glatko testo, pa ga podelimo na dva dela. Pola testa razvucemo preko pleha, pa stavimo jabuke i pospemo ih šecerom i cimetom. Stavimo drugi deo testa koji je isto razvucen. Stavimo u zagrejanu rernu i pecemo dok lepo ne porumeni. Pospemo šecerom u prahu.

### **Savet**