

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 kesica** praška za pecivo
- **5 kašika** mleka

Za fil:

- **1 kg** jabuka
- **4 kašike** šecera
- **1 kašika** cimeta

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