

Lenja pita (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Testo:

- 1 margarin
- 200 g šecera
- 1 vanil šecer
- 1 dl mleka
- oko 600-700 g brašna
- 2 jajeta

Fil:

- 1 kg jabuka
- 200 g šecera
- 1 kesica cimeta
- 5 kašika prezli

Još:

- 3 kašike šecera u prahu

Priprema

U vanglicu sipati brašno i napraviti udubljenje u udubljenje sipati mleko, omekšali margarin, šećer, vaniliju šećer, jaja, prašak za pecivo, koru od limuna. Dobro umesiti testo ukoliko se puno lepi dodati još brašna. Testo staviti u frižider na pola sata.

Oljuštiti i izrendati jabuke u jabuke dodati šećer prokuvati ih 5 minuta. Skinuti sa šporeta pa dodati cimet i prezle.

Testo podeliti na 2 dela. Razvuci oklagijom prvi deo pa preneti na tepsiju.

Na testo staviti fil od jabuka.

Razvuci i drugi deo testa i staviti preko fila od jabuka.

Staviti da se pece na 200°C dok ne porumeni. Izvaditi iz rerne i posuti šećerom u prahu.

Savet