

Plazma - lenja pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** goštrog brašna
- **250** gmlevene plazme
- 2jaja
- **250** gmasti
- **150** gšecera
- **1 kesic**avanil šecera
- **1 kašike**cimeta
- **1 kašik**apraška za pecivo
- **1,5** kisela jabuka
- **8 kašika**šecera
- 1limun - kora
- **1 kašik**ace?enog soka od limuna
- **15** gputera
- 1šecer u prahu

Priprema

U posudi srednje velicine izmešajte brašno, mlevenu plazmu, cimet i prašak za pecivo. U drugoj posudi penasto umutiti mast i šećer, zatim dodajte jaja, pa sve dobro sjedinite. Na kraju postepeno dodajte izmešane praškaste sastojke i sve dobro umutite da dobijete homogenu smesu. Posudu pokrijte folijom i stavite u frižider na 30 minuta.

Jabuke operite, osušite i ogulite. Presecite i na pola, izvadite im središnji deo sa semenkama, zatim ih izrendajte. Puter stavite u veci tiganj i istopite ga na umerenoj vatri. Dodajte jabuke, šećer, sok od limuna i narendanu koru i dinstajte polako dok sok od jabuka ne ispari, a zatim sklonite sa vatre.

Rernu zagrejte na 180 stepeni. Pleh za pecenje pripremiti tako što cete ga premazati sa malo putera ili masti. Testo izvaditi iz frižidera i podeliti ga na dva jednaka dela. Jednim obložite pleh pa ravnomerno rasporedite fil preko njega. Drugu polovinu testa stavite na veci list papira za pecenje i oklagijom razvucite na dimenzije pleha. Viljuškom izbockajte testo pa ga pažljivo uz pomoc papira za pecenje položite preko fila s jabukama. Odlepите papir pa pitu stavite u rernu da se pece 40-45 minuta. Izvadite je iz rerne i ostavite je da se ohladi, zatim je isecite na kocke i pospite sa prah šećerom i malo mlevene plazme. PRIJATNO!!

Savet

Moj savet vam je da pleh obložite papirom za pečenje, lakše ćete je seći kad se ohladi. P.S. U fil s jabukama slobodno stavite 3-4 ravne kašike mlevene plazme.