

Lenja pita sa jabukama i suvim grožž'em



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 dl** mleka
- **600 g** brašna

Fil:

- **1 kg** jabuka
- **250 g** šecera
- **1 kesica** cimeta
- **200 g** suvog grožž'a
- **5 kašika** prezli

Još:

- **2 kašike**šecera u prahu

Priprema

Margarin i šećer umutiti pa dodati jaja, mleko mutiti pa dodati prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo. Umotati u providnu foliju i staviti u frižider da malo odmori i stegne se.

Jabuke oljuštiti i ocistiti od kospica. Narendati jabuke staviti u šerpu pa dodati cimet, šećer i suvo grožđe. Krckati 15 minuta. Skinuti sa šporeta i dodati prezle. Lepo izmešati.

Nauljiti pleh. Testo podeliti na dva dela. Razvuci prvi deo testa staviti u pleh preko testa staviti fil, pa prekriti drugim delom testa. Peci na 200°C dok ne porumeni. Hladnu lenju pitu posuti šećerom u prahu

Savet

Ja sam dve manje napravila lenje pite inace testa i fila ima dovoljno za veliki pleh