

Lenja pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **280 g** brašna
- **100 g** prezli
- **160 g** pšenicnog griza
- **400 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** lešnika (oraha ili badema)
- **1/2 kesice** cimeta

Fil:

- **2 kg** nakiselih jabuka

Za prelivanje pite:

- **250 g** maslaca (ili margarina)

Priprema

Lešnike (oraha ili bademe) staviti u rernu da se, malo, ispeku, zbog jace arome, ohladiti, pa ih samleti. Jabuke (mera je data za neocišćene jabuke) oljuštiti i, na krupno rende, izrendati. Izrendane jabuke podeliti na dva, jednaka, dela.

U dubljoj posudi sjediniti brašno, prezle, griz, šećer, prašak za pecivo, mlevene lešnike i cimet. Smesu podeliti na tri, jednaka, dela.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, i premazati ga maslacem (dno i stranice). U podmazani pleh, ravnomerno, sipati jednu trećinu suvih sastojaka. Kašikom, blago, utapkati, da se dobije ravna površina. Preko rasporediti polovinu jabuka (jabuke se ne cede). Zatim ide druga trećina suvih sastojaka - ostatak jabuka - zadnja trećina suvih sastojaka.

Maslac (u posnoj varijanti se koristi margarin) rastopiti i, kašikom, preliti preko, pripremljene, pite. Pitu staviti da se pece u, prethodno, zagrejanom reru, na 160 stepeni. Kada površina dobije blago rumenu boju, pitu prekriti alu folijom i nastaviti pečenje.

Pecenu pitu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Zatim je iseci na kocke i poslužiti. Pita se može, po ukusu, posuti šećerom u prahu.

Ideju za ovaj recept sam videla na sajtu Coolinarika, a spremila sam ga na svoj način, dodavajući neke sastojke, koje moja deca vole.

Savet