

Lenja pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **280 g**brašna
- **100 g**rezli
- **160 g**pšeničnog 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)

Preparacija

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

U dubljoj posudi sjediniti brašno, prezle, griz, šecer, 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 trecinu suvih sastojaka. Kašikom, blago, utapkat, da se dobije ravna površina. Preko rasporediti polovinu jabuka (jabuke se ne cede). Zatim ide druga trecina suvih sastojaka - ostatak jabuka - zadnja trecina suvih sastojaka.

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

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 šecerom u prahu.

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

Savet