Lenja pita sa jabukama (9)

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **300 g**šecera
- **3**jajeta
- **1/2 kg**mekog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanil šecera
- **malo**rendane kore limuna

Za nadev:

- **1,2 kg**kiselkastih jabuka
- **1 kesica**vanil šecera
- **3-4 kašike**šecera
- **malo**ulja
- **1 nepuna cašica**orahovice (likera)
- **po ukusu**cimeta

Priprema

Umutiti margarin sa oba šecera, dodati jaja pa kad se masa ujednaci spojiti sa brašnom i praškom za pecivo. Testo staviti u frižider dok se ne pripreme jabuke.

Oprane jabuke oljuštiti i izrendati. Dodati oba šecera. Možete ih i izdinstati, ali ja više volim da jabuke budu

jedre nego da se pretvore u pire. Najcešce stavim ih na vatru da samo puste jedan kljuc.

Testo podeliti pa razviti jednu koru na dosta brašna.

Namotati je na pobrasnavljenu oklagiju i lagano preneti do dubokog pleha koji je podmazan i posut brašnom. Ova mera je za veliki duboki pleh od rerne ili veci uvec. Ko voli da je testo deblje neka stavi u manji pleh. Ja volim da je ravnomerno i fila i testa.

Testo lepo rasporediti po plehu.

Po testu rasporediti jabuke pa ih prvo poprskati sa malo ulja, a onda sa orahovicom. Po receptu ide rum ili dobar konjak, ali otkako sam probala sa orahovicom oduševila sam se ukusom i ne menjam. Posuti i cimetom ako volite.

Razvuci i drugi deo testa pa i njega namotati na oklagiju pa preneti do pleha i prekriti jabuke. Izbockati gornju koru viljuškom da se pita lepše ispece. Premazati sa dve kašike mleka da kora dobije lepu boju.

Peci na 180-190'C oko pola sata tj da pita porumeni.

Pecenu pitu ostaviti da se potpuno ohladi, najbolje preko noci, pa je onda seci na kocke.

Savet

Još jedan dobro poznati i omiljeni kola. Draž ovog recepta je u filu i njegovim sastojcima koji daju veoma lep ukus piti. Što duže stoji sve je lepša, mada kod nas je to teško. Takoe je pravim i sa višnjama i malinama, meni najdražim.