

Lenja pita (17)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **oko 400 g** brašna
- **1** jaje
- **1** žumanac
- **1 kašika** kisele pavlake ili kiselog mleka
- **150 g** masti
- **150 g** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **600-700 g** rendanih jabuka
- **4 kašike** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **4 kašike** pšeničnog griza

Priprema

Umutiti jaje i žumanac sa šećerom pa dodati mast i pavlaku. Zatim lagano dodavati brašno i prašak za pecivo i umesiti glatko testo. Staviti ga u frižider na sat vremena.

Podeliti testo na dva dela. U pleh staviti papir za pecenje pa rasporediti jedan deo testa. Preko rasporediti jabuke pomešane sa šećerom, vanilin šećerom i pšenичnim grizom. Preko staviti drugi deo testa, bocnuti ga viljuškom na nekoliko mesta.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C. Prohladiti, iseci, možete posuti prah šećerom i uživati u ukusu.

Savet

U fil može da se stavi kašičica cimeta.