

Starinska lenja pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **200 g** putera
- **100 g** šecera

Za fil:

- **1 kg** jabuka
- **200 g** mlevenih oraha
- **1 kašičica** cimeta

Priprema

Puter sobne temperature umutiti sa šecerom, dodati brašno i umesiti glatko testo. Staviti ga u frižider na pola sata. Jabuke ocistiti i narendati pa dodati mlevene orahe i cimet. Može i malo šecera, po ukusu.

Testo podeliti na dva dela i razvuci. Polovinu staviti u pleh, staviti fil od jabuka i preko drugu polovinu testa.

Peci u rerni zagrijanoj na 180 stepeni oko 30 minuta. Ohladiti, iseci, posuti prah šecerom. Prijatno.

Savet