Lenja pita sa jabukama (10)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **12 kašika**šecera
- **10 kašika**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Za filovanje:

- **1 kg**rendanih jabuka
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutite margarin, dodajte kiselu pavlaku, šecer, vanilin šecer, brašno i prašak za pecivo. Sve sastojke dobro sjediniti. Testo podelite na dva dela. Prvi deo testa istanjiti, tepsiju podmažite pa ga prebacite lagano u tepsiju. Po njemu rasporedite fil od jabuka. Izrendajte jabuke, pustite ih malo da odstoje da puste vodu, pa ocedite, dodajte šecer i vanilin šecer pa sve dobro sjedinite. Drugim istanjenim delom testa prekrijte jabuke. Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, dok kolac ne bude pecen, proverite drvenim štapicem ili cackalicom, ako se testo ne lepi za cackalicu kolac je pecen. Pecenu pitu kada se ohladi isecite po želji i pospite šecerom u prahu. Možete je poslužiti i sa sladoledom od vanile.

Savet

Jabuke. Da li verujete da su jabuke stigle iz raja? Šta jabuke simbolizuju, požudu, ljubavi, venu mladost..... Stari Kelti su smatrali da jabuke imaju arobnu mo.... Naravno, u svakoj bajci ima i istine. Jabuka dnevno, doktor što dalje od vas. Ovo je jako staro drvo jabuke, svedok davnih vremena, nikada nije prskano, ja volim jabuke, nabrala sam punu korpicu sa ovoga drveta, malo sam ostavila i za sluajnog prolaznika, možda e poželeti da ubere koju..