Lenja pita s jabukama

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **650 g**brašna
- **10 g**praška za pecivo
- **200 g**margarina
- **2**jajeta
- **200 ml**pavlake
- **200 g**šecera

Fil:

- **1,5 kg**jabuka
- **200 g**šecera
- **5 g**cimeta

Priprema

Prosejati brašno, dodati prašak za pecivo i pomesati. U brašno dodati margarin iseckan na kockice, šecer, pavlaku i jaja. Umesiti glatko testo od ovih sastojaka. Umeseno testo ostaviti u frižideru umotano u prijanjajucu foliju da odstoji 1h.

Pripremiti fil dok testo odmara. 1,5 kg jabuka oguliti, i izrendati. Staviti u šerpu i dodati 200g šecera. Kuvati. Na kraju dodati cimet i promešati.

Kad je testo odmorilo, podeliti na dva dela. Razvaljati, i staviti u prethodno podmazan pleh, 33x36cm. Izbockati

ga viljuškom. Premazati filom, ravnomerno i prekriti drugom polovinom razvucenog testa. Peci na 200°C dok ne porumeni.

Kad se prohladi posuti šecerom u prahu. Prijatno!

Savet

.