

Lenja pita sa dunjama i jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1** žumanac
- **150 g** masti
- **1 kašik** kisele pavlake
- **150 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **500 g** rendanih jabuka
- **300 g** rendanih dunja
- **2-3 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **3 kašike** pšenicnog griza
- **1 kašica** cimeta

Priprema

Umutiti jaje i žumanac sa šecerom pa dodati mast i pavlaku. Zatim lagano dodavati brašno i prašak za pecivo i

umesiti glatko testo. Staviti ga u frižider na sat vremena. Jabuke i dunje ocistiti, oljustiti i izrendati. Prodinstate sa šećerom, da ispari tečnost. Skloniti sa ringle, dodati vanilin šećer, griz i cimet.

Podeliti testo na dva dela. U pleh staviti papir za pečenje pa rasporediti jedan deo testa. Preko rasporediti fil. 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