

Posna lenja pita

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g šecera
- 200 g brašna
- 200 g griza
- 7-8 jabuka
- 1 prašak za pecivo

Priprema

U ciniju sipati šecer, brašno, griz i prašak za pecivo i dobro promešati. Jabuke oljuštiti i izrendati u drugu ciniju.

U tepsiju (precnika 30 cm) sipati šolju te mase, pa polovinu jabuka, pa opet šolju mase, pa drugu plovinu jabuka i opet šolju mase. Na kraju poprskati sa par kašika vode i prekriti folijom i peci 20-ak minuta na 150 C.

Skinuti foliju i još 5 minuta držati u iskljucenoj retni.

Kolac ostaviti da se dobro ohladi par sati, pa onda seci.