

upava lenja pita (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 250 g margarina
- 10 kašika šecera
- 2 jajeta
- 1 dl mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- po potrebi brašna

Za fil:

- 1,5 kg jabuka
- 100 g suvog groža
- 10 kašika šecera
- 5 kašika mlevene plazme
- 1 kesica cimeta

Priprema

U vanglicu staviti margarin sobne temperature dodati jaja, mleko, šecer i prašak za pecivo mutiti mikserom da se sve sjedini pa postepeno dodavati brašno i nastaviti sa rukom mesiti. Testo podeliti na 2 jednaka dela. Prvi deo razvuci u veliku tepsiju od šporeta koju podmazemo sa uljem i pospemo sa brašnom. Drugi deo testa staviti u zamrzivac dok se priprema fil.

Jabuke oljuštiti i narndati staviti u šerpu jabuke, suvo grože i šecer dinstati 10 minuta potom skloniti sa šporeta

dodati mlevenu plazmu i cimet dobro promešati fil lepo rasporediti preko kore. Drugi deo testa narendati preko fila. (testo se renda na delu gde se rendaju jabuke) Peci na 200°C dok ne porumeni. Kad se ohladi po želji posuti sa šećerom u prahu.

Savet

Predivna i preukusna pita.