

## Lenja pita (18)



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### Sastojci

#### Testo:

- **650 g** mekog brašna
- **250 g** margarina
- **4 kašike** sira
- **250 g** kristal šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta

#### Fil:

- **1 kg** jabuka
- **200 g** šećera
- **1 kašika** cimeta

### Priprema

Kora: U plastični sud sipati 600 g brašna i prašak sa pecivo, margarin otopljen na sobnoj temperaturi rukama umesiti sa brašnom, dodati šećer i jaja pa ostatak brašna sa dodavanjem sira i sve rukama sjediniti te formirati jufku od testa. Umotati jufku prozirnom folijom i staviti je u frižider na 45 minuta. Fil: jabuke izrendati, posuti šećerom i izdinstati. Pred kraj dodati cimet i sjediniti. Pleh podmazati margarinom, zagrejati rernu na 180 C. Testo izvaditi iz frižidera podeliti ga na dva jednaka dela i na pobrašnjavljenoj podlozi oklagijom razviti testo sirine i dužine pleha od rerne pa naneti fil i poklopiti sa drugom polovinom testa. Kolac izbockati viljuškom na

više mesta i staviti da se pece 45 minuta. Prohlaen kolac posuti prah šecerom.

### **Savet**