

Lenja pita sa jabukama i grizom posna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **2 šoljebrašna**
- **2 šoljegriza**
- **1 šoljašecera**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **za posipanje** šećer u prahu

Fil:

- **1,5 kg**jabuka
- **1 šoljašecera**
- **1 kašicica**ciment
- **1kora** od limuna
- **1vanilin** šećer

Priprema

Najpre treba napraviti fil tako što ćemo narendati jabuke, dodati šećer, vanilin šećer, cimet i limunovu koru. Sve promešati i ostaviti. U posudu staviti brašno, griz, šećer i prašak za pecivo, pa sve izmešati varjačom. Od te smese izvaditi jednu šolju praškaste smese. U suhu nepodmazanu posudu sipati polovinu mase koja je ostala u vangli. Potapkati rukom da se izjednači. Preko toga staviti polovinu fila. Na to izruciti ostatak mase iz vangle i poravnati. Preko opet staviti drugu polovinu fila. Na kraju, masom iz šolje posuti i prekriti fil i ostaviti da stoji

10 minuta. Peci 40 minuta na 200 stepeni. Kada je peceno, posuti prah šecerom, pokriti krpom i ostaviti do sutradan, kako bi jabuke pustile sok i testo omekšalo i povezalo se sa filom. Ja sam sastojke pomesala sa kiselom vodom posto nisu napisali kako ide dalje.

Savet

Verujem da e vam se dopasti.