

Lenja pita od vredne žene

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g masti
- 300 g šecera
- 3 jajeta
- 2 šoljice mleka
- 750 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1,5 kg jabuka
- 2 kašike griza
- 50 g suvog groža (ili seckanih oraha i cimeta po želji)

Priprema

Umutiti 300 g masti sa 300 g kristal šecera. Tome dodati 3 žumanca i 2 šoljice mleka. Zamesiti testo sa 750 g brašna, pomešanog sa 1 praškom za pecivo.

U podmazan pleh rastanjiti 2/3 testa, pa preko njega rasporediti rendane jabuke, u koje smo stavili griz, cimet, suvo grže, orahe.

Umutiti sneg od 3 belanca, bez šecera i staviti preko jabuka. Od ostatka testa napraviti okrugle trake i ukrasiti lenju pitu-napraviti mrežu.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni.

Kada se prohladi, posuti prah šecerom i seci na kocke. Prijatno!