

Vesnina lenja pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** margarina
- **120 g** šecera
- **4** žumanceta
- **400 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** kora od limuna

Nadev:

- **1,5 kg** kiselih jabuka
- **po želji** šecera, cimeta

Priprema

Margarin dobro umutiti sa šecerom i žumancima, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i rendanom korom od jednog limuna. Zamesiti glatko testo i ostaviti da malo odmara. Za to vreme narendati jabuke i prodinstati na malo margarina. Zasladi po želji, dodati cimeta i vanilin šecera. Od testa napraviti dve kore. Prvu koru razviti i staviti u pleh, raspodeliti fil od jabuka, pa prekriti drugom korom koju na par mesta izbockamo. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet