

## Posna lenja pita

*Za Badnji dan ili posnu slavu*

**1** Pomesati griz-brasno sa secerom, dodati 1 kasicicu sode-bikarbone rastvorenu u malo mlake vode, pa sve to zamesiti sa uljem. Ukoliko se testo tesko mesi dodati mu malo soka od jabuke.

**2**

**3**

**4** Glatko testo podeliti na dva jednaka dela: prvi deo rastanjiti oklagijom, staviti u pleh, preko njega preliti fil, a odozgo staviti onaj drugi deo testa.

**5**

**6**

**7** Slozeno testo iseci na rombove ili kocke i peci na srednjoj temperaturi.

**8**

**9**

### Sastojci:

griz brasna 1 kg

secera 200 g

sode bikarbone 1 kasicica

ulja 4 dl

ociscenih jabuka 1 kg

suvog grozdja 50 g

seckanih oraha malo

cimeta malo

**10** <span style="text-decoration: underline;"><span style="font-style: italic;">Fil

**12** Izrendati ociscene jabuke, pa im dodati secera po ukusu, suvog grozdja, malo seckanih oraha i malo cimeta. Sve dobro sjediniti (promesati), pa preliti preko prve kore testa.

**Napomena:**

Kad je gotovo moze se posuti prah-secerom.