

Vranjanska lenja pita

Ovo je, u stvari, varijacija na temu, odnosno na staru dobru srpsku lenju pitu.

1 Umutiti mikserom: 1 jaje sa 12 kasika secera, pa u to dodati 12 kasika ulja, 12 kasika mleka, 15 kasika brasna i 1 prasak za pecivo.

2

3

4 Pola umucene mase sipati u podmazan pleh i peci dok se testo malo ne zapece, a onda izvaditi iz rerne.

5

6

7 Sada preko polupecceng testa staviti fil od ociscenih i izrendanih jabuka(oko 1kg),a odozgore "ide" drugi deo testa.

8

9

Sastojci:

jaje 1
secera 12 kasika
ulja 12 kasika
mleka 12 kasika
brasna 15 kasika
prasak za pecivo 1
jabuka 1 kg
secera u prahu malo

11

12

13 Kad je peceno, sacekati da se ohladi i iseci na kocke koje bi trebalo posuti odozgora prah secerom.

Napomena:

Pa, prijatno.:)