




# Lenja pita od krompirovog testa

Omiljeni kolač na nov način

1 Tepsija    Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće

### Fil:

500 g jabuka (ili višanja iz kompota)

### Prhko testo:

125 g kuvanog krompira (od prethodnog dana)  
300 g pšeničnog brašna  
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo  
50 g ovsenih pahuljica  
150 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 jaje  
1 prstohvat soli  
75 g mekog margarina ili maslaca

## 1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa sa štipaljkom. Jabuke operite, oljuštite, isecite na četvrtke, očistite i grubo narendajte.

## 2 Prhko testo:

Prosejte brašno sa praškom za pecivo u činiju. Krompir ispasirajte ili narendajte, dodajte zajedno sa ostalim sastojcima u brašno i mikserom (nastavci za mešenje) sve dobro umesite prvo najmanjom, a potom najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačene mrvice. Ukoliko se testo ne mrvči dovoljno, eventualno dodajte 1 kašiku vode. Ukoliko su mrvice predebele, dodajte malo brašna. Sipajte polovinu mrvica u kalup i dobro ih pritisnite. Rasporedite jabuke po njima, ali tako da ostane slobodan rub od oko 1 cm. Ostatak mrvica ravnomerno pospite preko jabuka, na rubu blago pritisnite. Stavite da se peče na rešetki na sredini rerne.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.  
Ostavite kolač da se ohladi u kalupu, na rešetki za kolače, izvadite ga  
iz kalupa tek kada se potpuno ohladi.

Savet:

- Kolač pre serviranja pospite šećerom u prahu.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300