

Lenja pita sa pavlakom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kolaci:

- 1margarin
- 2žumanca
- 100 gšecera
- 1pavlaka
- 1prašak za pecivo
- 500 gbrašna
- 1 kgjabuka
- 1 šoljicaprezle

Priprema

Umutiti margarin, dodati uz mucenje: pavlaku, žumanca, šecer, dodati prašak za pecivo i brašno. Dobro umesiti, pa podeliti testo na dva dela. Rastanjiti u veci djuvec polovinu, pokriti izrendanim jabukama, posuti prezle. Drugi deo testa rastanjiti i staviti preko jabuka. Iseci pre pecenja i peci oko 25 minuta na 230 stepeni.

Savet

Kola se vrlo brzo pravi, a jako je ukusan i izdašan.