Lenja pita s‘ višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2 kašike**masti
- **1**jaje
- **1**žumance
- **5 kašikaSunoko šecera**
- **3 kašike**mleka
- **350 g**brašna prašak za pecivo

Fil:

- **1/2 kg**višanja
- **Sunoko šecer**
- **po ukusu**cimet
- **1 kašika**prezli

Priprema

Sve sastojke za testo pomešajte, a brašno dodavajte prema potrebi. Testo mora biti takvo da se ne lepi za prste. Testo pokrijte folijom ili krpom i ostavite u frižider da se malo prohladi.

Višnje stavite u šerpu, dodajte **Sunoko šecer** i ostavite da se skuvaju, dobro ukuvajte da nema tecnosti, dodajte cimet i prezle. Tepsiju namažite sa malo masti ili ulja. Testo podelite na dva jednaka dela, razvucite ga izmeu dva najlona ili celofana.

Donju koru stavite u tepsiju i izbockajte viljuškom i po njemu ravnomerno stavite fil od višanja, pa od gore drugu koru pa i nju izbockajte viljuškom. Stavite pitu u zagrejanu rernu na 180 C da se pece oko 30 minuta, odnosno dok se lepo ne zarumeni.

Kad se ohladi preko pite pospite **Sunoko šecer**. Uživajte!

Savet