

Lenja pita sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajete
- **200** gmasti
- **250** gšecera
- **250** mlmleka
- 1prašak za pecivo
- **oko 500** gbrašna
- **1** kgbundeve
- 2vanilin šecera
- **1** kašikagriza
- **2** kašikešecera

Priprema

Izmutiti šecer, mast, žumanca, mleko i prašak za pecivo. Dodati brašno po potrebi (oko 500 g) da se umesi lepo glatko testo. Podeliti testo na dva dela. Jedan deo testa oklagijom prebaciti u tepsiju, prekriti ga izrendanom bundevom, posuti šecerom (2 kašike) i grizom (1 kašika). Drugi deo testa testa razviti i prekriti preko bundeve. Izmutiti belanca premazati testo i posuti vanilin šecerom. Staviti da se pece 180 stepeni na 200 stepen.

Savet