

Lenja pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 200 g šećera
- 150 g masti
- 1 dl mleka
- 370 g brašna
- oko 400 g višanja ili jabuka
- za posipanje šećer u prahu

Priprema

Umutiti mast sa šećerom, pa dodati žumanca, mleko i sa brašnom zamesiti testo koje se odvaja od ruku. Podmazati pleh sa malo masti (20x30), pa testo podeliti na dva jednaka dela. Prvi deo razvuci na dno pleha, rasporediti voće (oceene višnje ili rendane jabuke), posuti sa malo šećera, pa rastanjiti drugi deo testa preko voća i lepo upakovati krajeve. Staviti da se pece u rernu zagrejanu na 220 stepeni, oko 35-40 minuta, odnosno dok ne porumeni. Ohlaen kolac iseci i posuti šećerom u prahu.

Savet