

Lenja pita sa makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **400 g** brašna
- **150 g** masti
- **150 g** šecera
- rendana korica limuna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Nadev:

- **200 g** mlevenog maka
- **3 kašike** griza
- **1** belance
- **100 g** šecera
- **2 dl** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesite testo i ostavite 30 minuta u frižideru. Manji pleh obložite masnim papirom razvucite polovinu testa i izbockajte viljuškim. Nadev: pomešajte mleveni mak i griz, sve prelijte sa 2 dl ključalog mleka. Ostavite da se ohladi. Dodajte umuceno belance i šecer. Smesu rasporedite preko testa.

Preklopite gornjom korom, ususkajte ivice i izbockajte testo. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Prohladjeno iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet