

Jogurt pita sa bundevom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gmasti
- **200** gšecera u prahu
- **3**žumanca
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1/2**limuna
- **450-500** gbrašna
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **100** gšecera
- **300** gkuvane bundeve
- **2** **čaše (čaša od 180 g)**kisele pavlake
- **2** **čaše**jogurta
- **2**pudinga od vanile
- **3**belanca

Priprema

Umutiti 200 gr masti sa 200 gr šecera u prahu, dodati 3 žumanceta, sok od 1/2 limuna, 2 kašike kisele pavlake, 1 prašak za pecivo i dodati 450-500 gr brašna, zamesiti testo i ostaviti da stoji 2 sata na hladnom. Fil: Umutiti 100 gr šecera sa 300 gr kuvane bundeve (bundevu oguliti iseci na kocke dodati vrlo malo vode, poklopiti i kuvati dok ne omekša), dodati 2 čaše kisele pavlake (čaša od 180 g), 2 čaše jogurta, 2 pudinga od vanile i umucen sneg od 3 belanceta. Testo podeliti na dva dela, jedan deo razvaljati u pleh velicine 20x30 cm. Preko testa staviti celu

kolicinu fila, drugi deo testa izrendati preko fila. Pitu peci na 160 stepeni 40 minuta. Pecenu posuti šecerom u prahu. Seci kad se dobro ohladi.

Savet