

Lenja pita sa kajsijama i kruškama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kajsija
- **500 g**krušaka
- **200 g**masti
- **250 ml**mleka
- **2** jajeta
- **250 g**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **500 g**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Zamesiti testo od brašna, masti, šecera, mleka, praška za pecivo i 2 žumanceta. Podeliti ga na dva dela.

Izrendati kruške i kajsije i sipati 4 kašike šecera.

Razviti jedan deo testa, preruciti ga u tepsiju pa poreati preko njega rendane kruške i kajsije. Zatim razviti drugi deo testa pa ga staviti preko voca. Premazati testo umucenim belancima i posuti vanilin šecerom. Staviti da se pece 30 minuta na 200 stepeni.

Savet