

Lenja pita sa sirom (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **150 g** šećera
- **300-400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1** žumance
- **malo** rendane kore limuna
- **1 dlm** mleka

Za fil:

- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **3 kašike** griza
- **150 g** šećera
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Omekšali margarin umutite sa šećerom, dodajte jaje i žumance i još malo mutite. Zatim dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleko i rendanu koru limuna. Zamesite tesu rukom i podelite u dva dela. Oklagijom razvucite jednu koru, do velicine tepsije. Koru prebacite u nauljen pleh. Preko ravnomerno rasporedite fil koji ste predhodno sjedinili. Razvucite oklagijom i drugu koru i prebacite je preko fila. Pecite u zagrejanj rerni na 250 C, oko dvadesetak minuta ili dok balgo ne porumeni. Izvadite iz rerne i pospite pitu šećerom u prahu. Secite i služite.

Savet