

Lenja pita sa bundevom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajete
- 200 g masti
- 250 g šecera
- 250 ml mleka
- 1 prašak za pecivo
- oko 500 g brašna
- 1 kg bundeve
- 2 vanilin šecera
- 1 kašik agriza
- 2 kašike šecera

Priprema

Izmutiti šecer, mast, žumanca, mleko i prašak za pecivo. Dodati brašno po potrebi (oko 500 g) da se umesi lepo glatko testo. Podeliti testo na dva dela. Jedan deo testa oklagijom prebaciti u tepsiju, prekriti ga izrendanom bundevom, posuti šecerom (2 kašike) i grizom (1 kašika). Drugi deo testa razviti i prekriti preko bundeve. Izmutiti belanca premazati testo i posuti vanilin šecerom. Staviti da se pece 180 stepeni na 200 stepen.

Savet