

Lenja pita sa plazmom i višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 250 g šećera u prahu
- 200 g putera
- 100 ml ulja
- 1 prašak za pecivo
- 600 g brašna

Za fil:

- 1 kg očišćenih višanja
- 150 g mlevenog plazma keksa
- 5 kašika šećera

Priprema

Žumanca i šećer mutiti pa dodati puter, ulje, prašak za pecivo. Kad je sve fino umućeno lagano dodavati brašno. Dobijno testo podeliti na dva dela. Zatim testo razviti na pek papiru. Staviti razvijeno testo u tepsiju, staviti fil od višanja, preko staviti drugo razvijeno testo. Iseci na kocek, peci na 180 stepeni 40 minuta. Prijatno.

Savet