

Lenja pita sa bundevom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1** jaje
- **120 g** šecera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **150 g** svinjske masti

Za fil:

- **600 g** rendane bundeve
- **4 kašike** šecera
- **1/2 kesice** cimeta
- **4 kašike** griza

Ostalo:

- šećer u prahu za posipanje
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Umutiti mikserom mast, šećer, pavlaku i jaje. Rukama lagano umešati brašno. Zaviti testo u foliju i ostaviti minimum 2 sata u frižideru.

Izrendati bundevu.

Podeliti testo na 2 dela. Manji pleh 25x35 cm podmazati mašću i posuti brašnom. Razvuci koru i lagano rukama popraviti coškove u plehu. Naneti rendanu bundevu, šećer, griz i cimet. Pitu preklopiti drugom polovinom kore i lagano izbuškati viljuškom. Peci 40-tak minuta na 180 stepeni. Sacekati da se pita ohladi, pa je iseci na manje kockice i posuti šećerom u prahu sa dodatkom vanil šecera.

Savet