

## Baš lenja pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g masti
- 2 kašike kiselog mleka
- 80 g šecera
- 350 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

### Za nadev:

- 500 g rendane bundeve
- 80 g šecera
- cimet
- 4 kašike griza
- 1 kesica vanilin šecera

### Ostalo:

- šećer u prahu

## Priprema

Pomešati varjačom šećer, mast, jaja, kiselo mleko, dodati brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ukoliko je potrebno dodati još brašna. Podeliti testo na 2 dela i razvuci na masnom papiru. Manji pleh, obložiti pek

papirom i obložiti prvom korom, naneti bundevu, šećer, griz, vanil šećer i cimet. Preklopiti drugom korom i izbockati viljuškom. Peci na 180-200 stepeni dok lepo ne porumeni. Ostaviti da se kolac ohladi pa tek onda iseci. Posuti sa šećerom u prahu.

## **Savet**