

Lenja pita od dunja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**margarina
- **150 g**šecera
- 2žumanca
- **8 kašika**mleka
- **2 kašike**sirceta
- **500 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo.

Za fil:

- **600 g**dunja
- **300 g**šecera
- 2belanceta
- **1/2 kašice**cimeta

Priprema

Isecene dunje ocistiti od semenki i izrezati na kocke (ne treba ih ljuštiti). Staviti ih u šerpu, posuti šećerom i preliti vodom tek malo, da ogreznu. Kuvati ih dok ne omekšaju, a onda prohladiti i izblendirati. U meuvremenu, penasto umutiti belanca, pa ih dodati u sasvim ohlaene blendirane dunje. Sve posuti cimetom i lepo izmešati, da se fil ujednaci.

Sve sastojke za testo sjediniti i umesiti glatko testo. Podeliti ga na dva nejednaka dela.

Manji deo odmah staviti u zamrzivac. Veci deo razvuci u pravougaonu koru i njome obložiti četvrtasti pleh (ivice kore malo podignuti, kako nadev ne bi curio tokom pečenja).

Preko rasporediti ravnomerno fil od dunja.

Zatim testo iz zamrzivaca narendati preko rasporeenog fila.

Peci oko 40 minuta na temperaturi od 180 stepeni. Lenju pitu prohladiti, seci na kocke i služiti.

Savet