

Lenja pita sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** brašna
- **100 g** margarina
- **100 g** sitnog sira

Za nadev:

- **60 g** margarina
- 2 jajeta
- malo hleba
- **20 ml** mlakog mleka
- **100 ml** kisele pavlake
- **200 g** mlevene šunke
- so
- biber
- **50-60 g** grendanog kackavalja (za posipanje)

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati sir i na listice isecen margarin. Brzo umesiti glatko testo, pa formirati loptu i ostaviti je da odstoji u frižideru oko sat vremena.

U meuvremenu, pripremiti nadev: margarin penasto umutiti, dodati mu žumanca, posoliti, pobiberiti, pa dodati u mleko namocen hleb, pavlaku, šunku (prethodno samlevenu u elektricnom secku) i sve dobro izmešati. Belanca

ulupati u cvrstu penu. Polovinu rendanog kackavalja i ulupana belanca naizmenicno dodavati u masu sa šunkom i mešati varjacom. Testo nakon sat vremena izvuci iz frižidera, pa ga podeliti na dva nejednaka dela - jedan veci i drugi znatno manji. Veci deo testa oklagijom razvuci na velicinu manjeg pleha, pa ga staviti u prethodno podmazan i brašnom posut pleh. Ivice razvucene kore malo izdignuti.

Preko testa rasporediti nadev od šunke, a manji deo testa narendati preko nadeva (na krupnijoj strani rendeta). Preko rendanog testa rasporediti narendani kackavalj. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 45 minuta. Sacekati da se malo prohladi, pa seci na kocke i služiti.

Savet