

Lenja pita sa povrcem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** margarina
- 2 jajeta
- **1 dl** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400-500 g** brašna
- **1 kašičica** soli

Za nadev:

- **500 g** tikvica
- **300 g** paradajza
- **2 cen** belog luka
- **malosoli**

Za premazivanje i posipanje:

- **1 žumance**
- **malosusama**
- **malokrupne soli**

Priprema

Omekšali margarin pomešati sa jajima, mlekom, praškom za pecivo, malo soli i brašnom zamesiti testo. Podeliti

ga na 2 jufke.

Za nadev, oljuštiti tikvice, iseci na kolutove i posoliti, ostaviti da odstoje pa ocediti i kratko propržiti na nauljenom tiganju (ja ih stavim na ubrus da upije višak vode). Paradajz oljuštiti i iseci na tanke kolutove, ostaviti na ubrusu da upije višak vlage pa ga pažljivo propržiti sa sitno seckanim belim lukom.

Razvijati prvu jufku, pa koru staviti u nauljen pleh, izbockati je viljuškom, naneti fil (red tikvice, paradajz, tikvice), posoliti, razviti drugu koru pa je staviti preko fila. Izbockati koru viljuškom. Premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanj rerni na 180°C, dok ne porumeni, oko 15 minuta.

Savet

Važno je da povre bude što manje vlažno, da testo ne bude gnjecavo. Posle prženje i tikvice i paradajz procediti. Ukusno i jednostavno. Prijatno :-)