

Lenja pita sa bundevom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- **350 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1** žumance
- **malorendane** kore limuna
- **1 dlmleka**

Fil:

- **1 kg** bundeve
- **200 g** šecera
- **1 kašicica** cimeta
- Za posipanje:
- šećer u prahu

Priprema

Omekšali margarin umutite sa šecerom, dodajte jaje i žumance i još malo mutite. Zatim dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleko i rendanu koru limuna. Zamesite testo rukom i podelite na dva dela. Oklagijom razvucite jednu koru, do velicine tepsije. Koru prebacite u nauljen pleh. Preko prve kore ravnomerno rasporedite fil od bundeve: Fil: Bundevu ocistite i narendajte. Na malo ulja izdinstajte bundevu pomešanu sa šecerom da omekša i dodajte kašicicu cimeta. Razvucite oklagijom i drugu koru i prebacite je preko fila. Pecite

u zagrejanj rerni na 250 C, oko dvadesetak minuta ili dok blago ne porumeni. Izvadite iz rerne i pospite pitu šećerom u prahu. Secite i služite.

Savet