

Šarena lenja pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **360 g** svinjske masti
- **360 g** šecera
- **2** jajeta
- **50 ml** mleka
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **400 g** mekog brašna
- **400 g** oštrog brašna
- **200 g** grendane dunje
- **200 g** grendane kruške
- **200 g** grendane bundeve
- **200 g** grendane jabuke
- **2 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** čokolade u prahu

Priprema

Dunje, bundevu, kruške i jabuke očistite i narendajte na sitno rende. Pre stavljanja na testo dobro ocedite od viška vode. Mast sobne temperature mikserom dobro umešajte, dodajte šecer i jaja, pa mutite da se dobije penasta smesa. Sipajte mleko i zamesite testo sa mekim i ostrim brašnom pomešanim sa praškom za pecivo. Radni sto pospite brašnom i testo podelite na cetiri dela.

Tepsiju dimenzija 20x30cm podmažite uljem i pospite brašnom, pa rukom rastanjite jednu od četiri delova testa.

Preko složite rendane dunje.

Drugu koru rastanjite oklagijom i stavite na dunje. Preko druge kore staviti kruške, pa prekrijte trecom korom.

Odozgo rasporediti bundevu i prekrijte četvrtom korom.

Na poslednju koru dodajte rendane jabuke. Izmešajte dve kašike šecera, cimet, vanilu i čokoladu u prahu, pa time pospite jabuke.

Pitu pecite oko sat vremena na 200 stepeni, pa je ostavite da se ohladi i onda secite na kocke.

Savet

Testo je sipkavo i može da se kida, ali nije nikakav problem da ga i tako u delovima poslažete preko voća pošto će se tokom pečenja sjediniti.