

Lenja pita sa sirom



Sastojci

Kora:

- 350 g mekog brašna
- 4 žumanca
- 120 g šecera
- 150 g margarina omekšanog
- 100 ml kisele pavlake
- 1 limun rendana korica
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 500 g mladog sira
- 150 g šecera
- 3 vanilin šecera
- sok od jednog limuna cedjenog
- 4 belanca
- 2 kašike brašna
- 100 ml kisele pavlake

Priprema

Kora: Umutiti žumaca sa šecerom postepeno dodavati margarin, 100 ml pavlake, rendanu koricu limuna i brašno i prašak pecivo. Od ove mase umesiti glatko testo podeliti na dva jednaka dela, jednu jufku razvii oklagijom pa je staviti u podmazan pleh poravnati lepo rukama, pa preko staviti fil.

Fil: belanca umutiti sa šećerom, dodati 2 kašike brašna, 100 ml kisele pavlake, vanilin šećer i sir. Sve to umutiti mikserom i kada je dobro sjedinjeno staviti preko prve kore.

Odozgo pažljivo rukama prekriti drugom korom. Staviti da se peče u zagrejanu pecnicu na 200 C 30 minuta.

Hladnu pitu seci na kocke.