

Lenja pita sa pekmezom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** margarina
- **50 g** svinjske masti
- **1** jaje
- **100 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3-4 kašika** mleka
- **200 g** brašna
- **4-5 kašika** pekmeza po izboru
- **50 g** mlevene plazme
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

Umutiti margarin sa mašću i šecerom, dodati jaje i mleko i mutiti da se sastojci sjedine. Postepeno dodavati brašno u koje je umešan prašak za pecivo. Umesiti testo srednje mekoce.

Zatim ga podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo razviti na veličinu manjeg pleha u kome će se pita peći. Prvu koru staviti u podmazan i pobrašnjen pleh.

Premazati pekmezom i posuti mlevenom plazmom.

Drugi deo testa razvuci u koru i preko nje blago precijevati za testo.

Zatim uz pomoc pek- papira pažljivo preneti i preklopiti njome fil od džema i mlevene plazme.

Krajeve spojiti, kako fil ne bi iscurio tokom pečenja. Viljuškom izbockati na nekoliko mesta, pa peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta. Prohladiti, posuti šećerom u prahu, pa seci na kocke i služiti.

Savet