

Slana lenja pita od kukuruznog brašna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 dl kisele vode
- 2 dl jogurta
- 50 ml ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 1 kašika lanenog semena
- 250 g kukuruznog brašna
- 150 g pšenicnog brašna
- Za fil:
- 1 dl ulja
- 1 veći struk praziluka
- 300 g očišćene blitve
- 1 kašika sušenog povrća
- 1 jajce
- 200 g tvrdog kravljeg sira
- 1 kašika pečenog susama

Priprema

Umutite jaja, dodajte, jogurt, kiselu vodu, so i ulje, ponovo mutite viljuškom još nekoliko minuta. Oba brašna sa praškom za pecivo i semenom lana, dobro promešajte da se sjedine. U masu sa jajima, lagano mešajući dodajte brašno. Dobićete žitku masu koju ćete kutlacom sipati u podmazan pleh. Sipajte pola pripremljene mase. Zagrejte ulje u tiganju, dodajte na kolutove narezan praziluk. Malo propržite, dodajte na trakice narezanu očišćenu i opranu blitvu i sušeno povrće. Dinstajte desetak minuta. Sklonite sa vatre, umešajte jaje i narendani

sir. Dodajte susam i sve mešanjem sjedinite.

Pleh sa razlivenim testom stavite u zagrejanu rernu i zapecite desetak minuta. Izvadite pleh i rasporedite preko testa pripremljeni, prohladjeni fil. Odozgo razlijte drugu polovinu testa. Ponovo vratite u rernu i pecite na 200 stepeni još petnaestak minuta. Pecenu pitu prekrijte platnenom salvetom i ostavite da se malo prohladi.

Secite u oblicima po Vašoj želji i poslužite. Uz ovu pitu poslužite kiselu pavlaku.

Savet

Ne znam odakle je potekao naziv *Lenja pita*. Ima oko nje baš dosta posla. Kaže se da lenje pite, prave lenje žene.