

# **Slana lenja pita od kukuruznog brašna**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2** jajeta
- **2** dlkisele vode
- **2** dljogurta
- **50** mlulja
- **1/2** kesicepraska za pecivo
- **1/2** kašicicesoli
- **1** kašikalananenog semena
- **250** gkukuruznog brašna
- **150** gpšenicnog brašna
- Za fil:
  - **1** dlulja
  - **1** veci strukpraziluka
  - **300** gocišcene blitve
  - **1** kašikasušenog povrca
  - **1**jaje
  - **200** gtvrdog kravljeg sira
  - **1** kašikapecenog 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 mešajuci dodajte brašno. Dobicete žitku masu koju cete kutlacom sipati u podnazan 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 povrce. 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.