

Lijena pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **400** g brašna
- **1** kesica pršutke za pecivo
- **1** prstohvatsoli
- **150** g putera
- **150** g šećera
- **2** jajeta
- **maloribane** korice limuna

Fil:

- **400** g višanja
- oko **150** g voća po želji (maline, ribizle, borovnice)
- **4** kašike šećera
- **3** kašike prezle

Ostalo:

- za posip prah šećer

Priprema

Prosijati brašno i prašak za pecivo. Dodati so. Omekšao puter izmiksati sa šećerom. Dodati jaja i ribanu koricu limuna. Izmiksati. Postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo; zamijesiti tijesto. Podijeliti na dva jednaka

dijela, uviti u prozirnu foliju, pa ostaviti u frižider nekih 40 minuta. Pleh obložiti papirom za pecenje. Razvaljati polovinu tijesta, pa staviti u pleh.

Višnje (ja sam koristila zaleene), odlediti, pa dobro procijediti. Rasporediti preko tijesta. Preko rasporediti i maline, ribizle, borovnice, po ukusu (ja sam koristila po malo od svega navedenog). Posuti šećerom i prezlom.

Preko staviti drugi list razvaljanog tijesta. Izbockati vilicom. Peci oko 40 minuta na 180 C. Ostaviti da se ohladi.

Isjeci na parcad, posuti prah šećerom, pa poslužiti!

Savet