

Lenja pita sa bundevom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl mleka**
- **20 g kvasca**
- **1 kašika šecera**
- **prstohvatsoli**
- **100 gmasti**
- **250 g brašna**

Nadev:

- **1 kg bundeve**
- **200 g šecera**
- **1 kesica vanil šecera**
- **5 g cimetra**
- **3-4 kašike griza**

Priprema

U mlako mleko stavimo mast, šefer, so i udrobimo kvasac, postepeno dodavajuci brašno. Umesimo glatko testo i ostavimo da miruje 15 minuta. Podelimo na dve jednake loptice.

Razvijemo testo i smestimo u podmazan pleh i pospemo grizom.

Preko razporedimo izrendanu bundevu i pospemo šeferom vanil šeferom i cinetom po ukusu (što se tice šecera

može se dodati više ili manje zavisnosti od slatkoce bundeve).

Razvijemo i drugo testo i smestimo preko pite lepo utiskamo krajeve i testo izbuškamo viljuškom.

Pecemo na 180 C oko 30 minuta.

Savet

Kad se pita ohladi pospemo ga prah ſeerom.