

Lenja pita sa crvenim vocem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 2 dl ulja
- 1 kašakisele pavlake
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 500 g voca
- 5 kašika šecera
- 3 kašika griza

Priprema

Stavite u vanglicu 2 jajeta, šolju od 2 dl šecera, šolju ulja, jednu kiselu pavlaku ili šolju jogurta, jedan prašak za pecivo i 2 šolje brašna. Dobro umutiti da ne ostanu grudvice.

Podmazite tepsiju malo uljem i posipajte brašnom te naspite polovinu testa i pecite ga u rerni zagrejanoj na 200°C.

Kada se testo zapece, porumeni, ali ne skroz, izvaditi te preliti sa nadev od višanja koji se oravi od zamrznutog (ili svežeg voca), 5 kašika šecera i 3 kašika griza. A zatim preliti i sa ostatkom testa i vratiti da se kolac ispece do kraja.

Peci još otprilike 20ak minuta, proveriti cackalicom da li je pita pecena i da li se ne hvata testo za cackalicu.

Savet

Ja sam koristila zamrznuto crveno voe koje se sastoji od jagoda, malina, ribizli itd. A vi možete koje god hoete, po želji. Prijatno!