

## ***Rendana pita sa kajsijama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 200 g masti
- 250 g šecera
- 200 ml mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 500 g brašna
- 2 kašike mlevenog keksa
- 1 kg kajsija
- 1 čaša 180 ml kisele pavlake
- 1 kašika šecera u prahu

### **Priprema**

Izmutiti šećer, mast, žumanca, mleko i prašak za pecivo. Dodati brašno po potrebi (oko 500 g) da se umesi lepo glatko testo. Podeliti testo na dva dela. Jedan veci i jedan manji deo. Veci deo testa, razviti pa oklagijom prebaciti u tepsiju, posuti po njemu ravnomerno 1 kašiku mlevenog keksa, pa ga prekriti iseckanim kajsijama, a preko kajsija opet posuti jednu kašiku mlevenog keksa.

Pavlake izmutiti sa šećerom u prahu pa premazati preko kajsija.

Drugi deo testa koji je ostao, narendati na krupno rende preko kajsija i pavlake.

Staviti lenju pitu u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 30 minuta. Kada je gotovo po želji posuti sa

malo šecera u prahu.

**Savet**