

Lisnata pita sa kajsijama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **po 2-3 kašike** griza
- **po 6-7 kašika** šecera
- **2** vanilin šecera
- **500-600 g** kajsija

I još:

- **50 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer

Priprema

Dva bloka lisnatog testa odmrznuti i rasuci koru u vidu pravougaonika. Sa obe strane zaseci valjkom za testo da se dobiju šare. Po sredini staviti kašiku-dve griza, pomešanog sa malo šecera, rasporediti seckane kajsije, posuti šecerom zamirisanim vanilinom i još malo poprašiti grizom.

Prebaciti preko voca prvo jedan, pa drugi kraj i fino ušuškati. Staviti na pleh obložen pek papirom.

Ponoviti postupak i sa drugim testom. Pecnicu podgrejati na 200 stepeni sa ventilatorom, pa smanjiti na 180 i peci da fino potamni.

Gotovu pitu bogato posuti šećerom u prahu zamirisanim vanilinom.

Savet

Ovo je ono kad vam se ne da praviti nešto komplikovano, a opet bi nešto fino i mirisno (itaj: za lenje žene :-)... a, s druge strane, jedan od onih recepata kad ne moraš strogo da se držiš mera, nego se pravi po svom guštu, i, najvažnije-uvek uspe...