

Mrežasta lenja pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g masti
- 200 g šecera
- 250 ml mleka
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1/2 kesice cimeta
- 2 kesice vanil šecera
- 4 kašike šecera
- 2 kašike mlevenog keksa
- 500 g jabuka
- 500 g višanja
- oko 800 g brašna

Priprema

Izmutiti žumanca, mast, šecer, mleko, prašak za pecivo. Dodati brašno po potrebi da se umesi glatko testo. Otprilike oko 800 g.

Ostaviti u frižider 30 minuta. Zatim ga podeliti na dva dela. Jedan deo razviti, i pomocu oklagije prebaciti u podmazanu tepsiju.

Preko jedne polovine testa rasporediti očišćene višnje, a preko druge polovine testa rasporediti izrendane jabuke. Po želji dodati malo cimeta na jabuke. Posuti sve šećerom i mlevenim keksom. Drugi deo testa razvuci oklagijom pa ga iseckati pomocu modle za mrezasto testo. Prebaciti mrežu od testa preko voca.

Premazati belancetom i posuti vanilin šećerom. Saviti da se pece. U zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet