

# Lenja pita sa smokvama

## Testo

550 g brašna  
150 g margarina sa vanilom  
150 g šećera  
1 kesica praška za pecivo  
2 jaja  
2 dl kisele pavlake

## Fil

700 g svežih smokava  
6 kašika džema od smokve  
sok od jedne pomorandže  
100 g badema  
1 kesica vanilin šećera

## Dekoracija

20 g šećera u prahu

## Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati sve suve sastojke za testo i promešati. Dodati rendani hladni margarin i rukama sve sjediniti. Dodati jaja i kiselu pavlaku i zamesiti kompaktno testo, a po potrebi dodati još brašna. Testo ostaviti da odstoji u frižideru najmanje 30 minuta.
2. Smokve iseći, dodati džem od smokve, sok od pomorandže, mlevene bademe i vanilin šećeri sve dobro promešati.
3. Testo razvući i podeliti na dva dela. Tepsiju obložiti papirom za pečenje i staviti deo testa, preko njega sipati fil i sve prekriti drugim delom testa.
4. Peći na 180 stepeni oko 30 minuta, odnosno dok ne porumeni. Služiti posuto šećerom u prahu.