

Socna lenja pita



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 caša (od jogurta) šecera
- 1 caša ulja
- 2 caše brašna
- 1 jogurt u caši
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 1 kg (ocišcenih, izrendanih) jabuka
- 2 kašike ulja
- šećer (po želji)
- 2-3 kašike griza

Priprema

U jednoj posudi umutiti 3 jajeta, šećer, ulje, brašno, jogurt i prašak za pecivo.

Sve to dobro umutiti i napraviti testo. Zatim ocišcene, izrendane jabuke, izdinstati sa 2 kašike ulja i dodati griz, šećer i cimet po želji.

Sipati pola testa u podmazan pleh i peci par minuta, dok se ne uhvati korica. Zatim staviti fil, pa preko fila sipati drugu polovinu testa.

Peci 40 minuta u predhodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Kada je pita pecena, posuti šećerom u prahu i iseci na kocke. Uživajte!