Potopljena pita

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno:

- **4**jajeta
- **3 šolje (od 2 dl)**šecera
- **2 šolje**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **2 šolje**griza
- **1**prašak za pecivo
- **500 g**kora za pitu
- **1 kg**rendanih jabuka

Priprema

Kora, staviti malo fila i razmazati po celoj kori, pa prekriti drugom korom, staviti fil i malo rendanih jabuka (malo cimeta) pa sve to urolati. Spajati po dve kore i urolati sve dok ima materijala. Sa ostatkom fila preliti celu pitu i peci na 250 stepeni oko 30 minuta.

Savet