

## *Socna lenja pita*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 čaša (od jogurta) šećera
- 1 čaša ulja
- 2 čaše brašna
- 1 jogurt u čaši
- 1 prašak za pecivo

### **Za fil:**

- 1 kg (ocišćenih, 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 očišćene, izrendane jabuke, izdinstati sa 2 kašike ulja i dodati griz, šećer i cimet po želji.

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

Peci 40 minuta u predhodno zagrejanj rerni na 200 stepeni.

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