

## **Potopljena pita**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno:**

- **4**jajeta
- **3 šolje** (od **2 dl**)šecera
- **2 šoljeulja**
- **1 šoljajogurta**
- **2 šoljegriza**
- **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**