

## Potopljena pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno:

- 4 jajeta
- 3 šolje (od 2 dl) šećera
- 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 preliteri celu pitu i peci na 250 stepeni oko 30 minuta.

### Savet