

Zarobljene šljive



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šljiva
- **2 kašike** griza
- **3** jajeta
- **200 g** šećera
- **3 kašike** ulja
- **150 ml** mleka
- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šlaga
- **250 ml** vode
- šećer za posipanje šljiva

Priprema

Šljive oprati, ocistiti od koštica i poreati u pleh obložen pek-papirom. U svaku polovinu šljive sipati po malo šećera i peći 20 minuta u rerni zagrejanoj na 220 stepeni.

Dok se šljive peku, u odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa šećerom, pa dodati ulje i mleko. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i umutiti da se sve sjedini.

Kada su šljive zapečene, izvaditi ih iz rerne i posuti grizom.

Preko njih preliti pripremljenu smesu i vratiti u rernu da se kolac ispece.

Smanjiti temperaturu na 200 stepeni, pa peci još pola sata. Ispecen kolac ostaviti da se ohladi.

Ohlaen kolac pomocu veceg poslužavnika okrenuti naopako tako da šljive budu gore i skinuti pek-papir.

Umutiti šlag sa hladnom vodom, pa premazati kolac.

Savet