

# Atomska pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)** pšenice griza
- **1 šolja** šecera
- **2/3 šolje** brašna
- **1/3 šolje** mljevenog rogaca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera
- **oko 1,2 kg** očišćenih jabuka

### Za preliv:

- **2** jajeta
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mlijeka

### I još:

- **1** parceputera ili margarina
- **1** prah šecer

## Priprema

Sjediniti griz, šećer, brašno, mljeveni rogac i prašak za pecivo. Očišćene jabuke naribati (ne cijediti)! Pleh premazati puterom ili margarinom. Na dno rasporediti trećinu smjese.

Preko rasporediti polovinu jabuka, posuti ih vanilin šećerom. Preko jabuka posuti drugu trećinu smjese. Postupak ponoviti još jedanput. Umutiti jaja, ulje i mlijeko, pa preliti preko. Pažljivo izbockati viljuškom.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 40 minuta.

Pecenu pitu potpuno ohladiti, rezati na parcad i posuti prah šećerom!

### **Savet**