

Atomska pita sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **300 g** brašna
- **300 ml** šecera
- **300 ml** griza
- **1** prašak za pecivo

Nadjev:

- **1 kg** šljiva
- **6 kašika** šecera
- **2 vrecice** vanilin šecera

Preliv:

- **2** jajeta
- **60 ml** ulja
- **500 ml** mlijeka

Priprema

Pleh premazati maslacem. Pomiješati sve sastojke za tijesto, odvojite 1/3 smjese, pa rasporedite po dnu pleha. Šljive ocistite i narežite na četvrtine.

Na tijesto nanosite polovinu šljiva, pa ih pospite sa 3 kašike šecera i 1 vanilin šećerom.

Na šljive nanosite drugu trećinu tijesta, pa opet red šljiva, koje pospete sa šećerom i vanilin šećerom. Prekriti ostatkom smjese za tijesto! Preliti prelivom: umutiti jaje sa uljem i mlijekom. Viljuškom lagano izbockati cijelu površinu, da bi preliv došao do dna pleha. Peci oko 40 minuta na 200 C. Prohladiti pa rezati. Posuti prah šećerom!

Savet

Pita je odlična i sa nadjevom od jabuka ili višanja!