

Jagodin kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krupnih i zrelih jagoda
- gotova kupljena kora ili ranije ispecena — patišpan
- 200 g šecera
- 2 dl umucenog šlaga
- 3 kašike pšenice skroba

Priprema

Odaberite najkrupnije i najcvršće jagode, dobro ih operite i poreajte po podlozi. Preostale jagode ispasirajte i sok iscedite. Soku dodajte šećer i pšenični škrob i sve dobro izmešajte. Kuvajte na tihoj vatri oko 10 minuta, neprekidno mešajući a zatim sirup ohladite sa tako ohlaenim prelite kolac. Kolac stavite da se ohladi u frižideru, kada je ohlaen prelite ga šlagom. isecite kolac u obliku pravougaonika.