

# **Vocni kolac sa kiselim mlekom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 200 g sušenog voća (urme, smokve, suve šljive, suve jabuke, suvo grožće, suve kruške i dr.)
- 150 g šecera
- 200-250 g brašna
- 1 jaje
- 1 čaša kiselog mleka
- šaka iseckanih oraha
- 1 čašica ruma od likera
- prašak za pecivo

## **Priprema**

Oko 200 grama raznog sušenog voća, šaku iseckanih oraha preliti čašicom likera od ruma. Umutiti 1 jaje sa 150 grama šecera, dodati 1 čašu kiselog mleka, malo praška za pecivo i 200 - 250 grama brašna. Pre nego što se doda brašno masu treba dobro izmešati da se dobije glatka masa, pa postepeno dodavati brašno. Sipati u podmazanu i posutu brašnom tepsiju i peci kolac na umerenoj temperaturi. Gotov kolac iseci na kockice i posuti ga šecerom u prahu, pomešanim sa vanilim-šecerom.