Tradicionalni kolac od jabuka

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- **5**srednjih jabuka
- **3**jajeta
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**mleka
- **1/2 šolje**ulja
- **2 šolje**brašna
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Jabuke izrendamo u ciniju i malo iscedimo da ne budu skroz mokre. U njih dodamo malo cimeta i šecare po ukusu. Testo: umutimo 3 jaja sa šoljom šecera. U to dodamo šolju mleka i pola šolje ulja, 2 šolje brašna (u kole smo smesali i prašak za pecivo). Mutimo da se sve sjedini. Pola smese sipamo u pouljen pleh (20x30) i zapecemo 15 minuta na 200 stepeni. Kad se uhvati korica, stavimo preko jabuke i sipamo preostalu kolicinu testa preko jabuka. Vratimo u rernu i pecemo dok ne porumeni.

Savet