# *Grcki kolac sa grizom*

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Za kolac:**

- **1 šolja**brašna
- **1 šolja**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 šolje**putera
- **1 šolja**šecera
- **3**jajeta
- **1** limun, (rendana korica)
- **1 šolja**mleka
- **1/2 šolje**mlevenih badema

**Za preliv:**

- **1 šolja**vode
- **1/2 šolje**šecera
- **1**limun, sok

## Priprema

Pripremimo sve neophodne sastojke.

Umutimo zajedno za nekoliko minuta puter, jaja i šecer. Onda dodajemo u smesu mleko. Potom dodajemo bademe i koru od limuna i nastavljamo miksati. Na kraju stavljamo griz, prašak za pecivo i brašno. Miksamo još malo dok sve sastojke fino ne pomešamo.

Sipamo smesu u kalup ili u tepsiju i pecemo na temperaturi od 180 u prethodno zagrenoj rerni oko 45 minuta. im je kolac gotov izvadimo ga iz rerne i ostavimo sa strane da se skroz ohladi.

Kada je kolac hladan pripremamo preliv.

U jednu malu šerpu skuvamo šecer, sok od limuna i vodu za otprilike 7 minuta. Kutlacom sipamo vruc preliv na hladan kolac. Ostavimo kolac da upije preliv i stavljamo ga u frižider. Svaki kolac sa prelivom je bolji i ukusniji sutradan.

Ja sam ga servirala sa pudingom od vanile.

## Savet