

Preliveći kolac sa kruškama i jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj**abrašna
- **1 šolj**ašecera
- 3 jajeta
- 2 jabuke
- 2 kruške
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **2 kašike** griza
- 1 prašak za pecivo
- **50 ml** ulja

Preliv:

- **250 g** meda
- **100 ml** vode

Priprema

Umutimo penasto 3 jajeta. Dodamo šećer i umutimo. Dodamo mleko i jogurt i ulje. Dobro izmešamo. Jabuke i kruške oljuštimo i ocistimo. Izrendamo ih i dodamo u smesu. Dobro izmešamo pa dodamo i brašno sa praškom za pecivo i griz. Dobro izmešamo. Pleh premažemo uljem ili stavimo pek papir pa izlijemo smesu. Pecemo u rerni. Proverimo viljuškom kada je gotovo. Izvadimo ga i stavimo da se prohladi. U šerpici na ringli otopimo med sa vodom. Pa prelijemo preko kolaca i stavimo da se ohladi.

Savet