

Vocni kolac sa mladim sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g mladog sira (neslanog)
- 600 g jabuke, šljive, kruške
- 1 čaša (od jogurta) šećera
- 1 čašulja
- 3 čašebrašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašicacimeta
- 1 čašajogurta
- 1/2 čašešećera

Priprema

Jaja i šećer umutiti mikserom pa dodati: ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Promešati kašikom. Sir izmrviti viljuškom, voće sitno iseckati. Sipati smesu u nauljen i brašnom posut pleh, po testu poreati voće koje ste prethodno pomešali sa pola čaše šećera i cimetom pa odozgo izmrvljeni sir, posuti vanil šećerom i peći na 180 C oko 20 minuta.

Savet

Može i mladi slani sir samo ga držite malo u vodi i posle nekih 10-tak minuta ocedite i mrvite.