

## ***Ukusan kolac sa borovnicom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je\_**

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 200 ml ulja
- 300 g brašna
- 1 kašak kiselog mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- borovnice

### **Priprema**

Mikserom mutiti jaja sa kristal šećerom. Zatim dodati ulje i kiselo mleko, lagano promešati da se sjedini. U sjedinjenu smesu dodati brašno, prašak za pecivo i vanilin šećer. Zatim dodati svežu borovnicu (ili smrznutu). Lagano promešati da se ne bi smesa obojila od borovnice. Smesu sipati u kalup obložen pek papirom i peci na 180 C.

### **Savet**