

## Socni griz kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja (od 200ml) šecera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja griza
- 2 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 limun - kora

### Šerbet:

- 4 šolje vode
- 3 šolje šecera
- 1 limun

## Priprema

Umutiti belanca sa šecerom dodati žumanca i mutiti da bude cvrsto. Dodati ulje, jogurt, griz, brašno, prašak za pecivo i koru od limuna. Sjediniti lagano mikserom na najmanjoj brzini. Tepsiju namazati uljem, posuti brašno i naliti smesu.

Peci na 220 C.

Od šecera i vode skuvati šerbet da vri 5 minuta, dodati limun secen na kolutove. Vruc kolac preliter hladnim šerbetom.

## **Savet**