

# Grčki kolaci

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šolje za kafu šecera (šolja Don kafe ne puna)
- 2 šolje ulja (šolja Don kafe ne puna)
- 5 kašike meda
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- manje od 1kg brašna
- džem

### Fil:

- 1/3 margarina
- 200 g čokolade
- kokos, orah ili lešnik

## Priprema

Umutiti kao za tortu 2 jaja sa 2 šolje šecera, dodati 2 šolje ulja, prašak za pecivo, med, vanilin šećer i brašno, da bude srednje tvrdo testo.

Uzimati testo i praviti štapiće iste dužine (velicina malog prsta), pritisnuti ih viljuškom uzduž, pa peći dok ne porumene (oko 10 minuta).

Pecene štapiće spajati džemom od kajsije po dva.

Fil: otopiti 1/3 margarina i 200 g čokolade.

Slepljene kolace umakati u fil od čokolade po pola i uvaljati u kokos, lešnik ili orahe.

Recept je poslala Suzana Bulatovic.