

Grčki kolaci

Sastoјци

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 cokolade
- kokos, orah ili lešnik

Priprema

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

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

Pecene štapice spajati džemom od kajsije po dva.

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

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

Recept je poslala Suzana Bulatovic.