

Starinski kolac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja (od 2 dl) ulja
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja šećera
- 3 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 breskvi
- 50 g šećera u prahu

Priprema

U dubljoj posudi penasto umutiti jaja postepeno dodajući šećer. Dodati jogurt i ulje, pa nastaviti miješanje. Zatim postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mešati varjačom dok se ne sjedine svi sastojci. Dobijenu smesu uliti u margarinom podmazan pleh i peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni 10 minuta.

Breskve dobro oprati preseci napola i izvaditi koštice. Kolac izvaditi iz rerne, porezati breskve, a potom ga vratiti u rernu i peći još 30 minuta.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi, pa ga nakon toga posuti šećerom u prahu, iseci na kocke i poslužiti.

Savet