

Kolac od šljiva (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jogurta
- 3 jajeta
- 2 **čaše** brašna
- 1 **čaša** šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 6 **vecih** šljiva
- 1 limun

Priprema

Jaja umutite sa šecerom i vanilin šecerom, te im dodajte narendanu koricu limuna. Kada jaja postanu penasta, dodajte im brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i jogurt. Mutite da se sve dobro sjedini. Duguljasti pleh podmažite i pospite brašnom. U pleh sipajte malo smese, preko poreajte polovine šljiva, a ako se velike, isecite ih na krupnije komade. Naspite preostalu smesu. Stavite pleh u zagrejanu rernu na 180°C. Pecite 5 minuta i onda po vrhu pobacajte još malo šljiva. Pecite oko 30 minuta. Ohlaeni kolac izvadite iz kalupa i poslužite. Prijatno!

Savet