

## ***Kolac s džemom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** cašešecera
- **2** cašekisele vode
- **2** cašebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašikedžema

### **Priprema**

Rucnom žicom za mucenje sjediniti šećer, kiselu vodu, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umešati džem te sve promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peći na 180 stepeni oko 30 minuta. Ostaviti da se prohladi. Seci na parcad željene velicine te poslužiti.

### **Savet**

Šećer, kiselu vodu i brašno meriti ašom od 2 dl. Džem koristiti bilo koji-po želji. Kad kola iseete možete ga posuti šećerom u prahu. Ukoliko uvate za Priše napravite ovaj kola i posladite se. Prijatno!