

# **Kolac s džemom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Rucnom žicom za mucenje sjediniti šefer, 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 peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ostaviti da se prohladi. Seci na parcad željene velicine te poslužiti.

## **Savet**

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