

Kolac od sira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 13 kašikabrašna
- 13 kašikaulja
- 13 kašika mlijeka
- 10 kašikašecera
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 500 gsira obicnog
- 4 kesicevanilin šecera
- 2 kašikegustina

Priprema

Umutiti 3 jajeza, 10 kašika šecera, dodati 13 kašika ulja, 13 kašika mlijeka, 2 vanilin šecera, 1 kašicicu praška za pecivo i 13 kašika brašna. Podijeliti u 2 dijela. Prvi dio istresti u tepsiju i peci na 170 stepeni 10 minuta. Posebno umutiti sir svježi, 2 vanijlin šecera, 2 jajeta, 2 kašike gustina i 5 kašika šecer. Izvaditi iz rerne i staviti nadjev od sira, pa pokriti i drugim dijelom tijesta. Peci na 170 oko pola sata dok ne porumeni.

Savet

Ukusan i neobian.