

Kolac od starog hleba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**starog hleba
- **2,5 dl**mleka
- **2**jajeta
- **100 g**suvog groža
- **2**kašikeseckanih badema
- **3**kašikešecera
- **1**vanilin šecer
- **na vrh** kašiciceprška za pecivo
- **25 g**margarina

Priprema

Hleb iseckati na kockice i staviti zajedno sa suvim grožem u posudu. Mleko staviti da provri i prelitи po kockicama hleba tako da sav hleb upije. Promešati. Ako treba dodati još malo mleka. Suvo grože možete zameniti po želji i brusnicama. U posudu dodati prašak za pecivo, vanilin šecer i seckane bademe. Posebno umututi belanca sa šcerom u cvrst sneg, dodati žumanca, sjediniti i sve sipati u posudu sa hlebom. Špatulom lagano sve izmešati. Sipati u pleh i od gore poslagati listice margarina. Peci na 180 stepeni oko 20-30 minuta. Ohlaen kolac posuti vanil i prah šcerom.

Savet