

Kolac sa crvenim ribizlom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 5 šoljice brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 čašica kiselog mleka
- 300 g crvenih ribizli

Priprema

Mikserom umutiti jaja postepeno dodavajući šećer zatim dodati ulje uz neprestano mešanje. Zatim dodati ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i kiselo mleko.

Smesu izruciti u tepsiju podmazanu uljem i brašnom posutom. Dodati preko smese ribizle i lagano pritisnuti da se ribizle pomešaju sa smesom.

Rernu zagrejati na 180 C i staviti kolac da se pece. Ohlaen kolac pospite šećerom u prahu.

Savet

Kola je vrlo mekan i soan, ribizle ga ine da bude baš soan i pomalo kiselkast.