

# **Kolac sa makom i šljivama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **1 šolja** samljevenog maka
- **1,5 šolja** poluintegralnog brašna
- **1 šolja** šecera
- **1 šoljam** leka
- **1/2 šoljeulja**
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- šljive

## **Priprema**

Ovo je stari i veoma jednostavan recept, može se raditi i sa ostalim vocem ali je veoma ukusan i sa svežim šljivama. Mera je šolja od 250 ml, a tepsija 28x40, ako imate manju tepsiju uzmite manju šolju. Šljive iseckajte na kockice. Jaja pomešajte sa šecerom (nije potreban mikser), dodajte mleko, ulje potom brašno sa praškom za pecivo, mak, sve lepo promešajte i sipajte u namazanu tepsiju posutu brašnom, na vrh poreajte iseckane šljive. Pecite na 180 oko 30 minuta. Gotov kolac ostavite da se ohladi, potom režite.

## **Savet**