

Komisbrot (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **po potrebi** šećer
- **po potrebi** brašno
- **na vrh kašice** praška za pecivo
- 4 **kašike** šećerane korice narandže
- 50 g suvog grožđa
- 50 g brusnica
- 100 g sitno seckanih oraha
- **po potrebi** korica limuna
- 1 **čašica** vrele vode

Priprema

Uzeti jaja, izmeriti ih. Kolika je težina jaja toliko izmeriti brašna i šećera. Jaja mutiti cela bez šećera oko 5 minuta, dodati šećer i još mutiti, dodati pola rendane korice limuna, (dalje raditi bez miksera) dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i malu rakijsku čašicu VRELE VODE. Lagano sve izmešati pa dodati polako suvo voće i orahe koje se prethodno uvalja u brašno i višak brašna se otrese. Peci u kalupu za hleb ili za srneca leda na 180C. ačkalicom proveriti da li je kolac gotov. Ohladiti ga u kalupu i tek onda izvaditi napolje.

Savet