Kolac, jabuka, suvo grože, orasi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**oljuštenih jabuka isecenih na komade
- **1 šolja**šecera
- **1**jaje
- **1/2 šolje**otopljenog putera
- **1,5 šolja**brašna
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1 kašicica**cimeta
- **1 šolja**iseckanih oraha
- **50 g**suvog groždja
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 185 stepeni C. Oljuštimo i isecemo jabuke. Dodamo šecer, i cimet. Umešamo orahe, umbir i suvo grože. Dodamo prosejano brašno, so i sodu bikarbonu. Pecemo u okruglom plehu 26 cm , oko 45 minuta. Pre služenja dodamo umucenu pavlaku. Ko voli može premazati i ugrejanim džemom od kajsije.

Ovako.

Savet

Jednostavan i vrlo ukusan kola od jabuka.