

# *Užitak sa jabukama*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 18 kašika brašna
- 250 g margarina
- prstohvat soli
- 10-15 kašika vode
- 2 kg jabuka
- 5 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 1 kesica cimeta
- sok od jednog limuna
- 2 kašike marmelade

## **Priprema**

Umesiti testo od brašna, margarina i soli, postepeno dodavati vodu da se dobije glatko testo. Podeliti na dva dela, prvi deo rastanjiti i staviti na dno tepsije, na testo staviti smesu od: oljuštenih jabuka i isecenih na manje kriške, dodati šecer, prašak za puding, cimet i sok od limuna.

Izmešati i ravnomerno rasporediti na testo. Odozgo staviti rastanjenu drugu polovinu testa i peci u zagrejanoj rerni na 180°C oko 40-ak minuta, ili dok testo poprimi blago žutu boju.

Kada je kolac pecen, još topao premazati sa zagrejanom marmeladom. Prijatno!