

Ruski kolac



Sastojci

Za kolac:

- 4 jajeta
- 1 šolja šecera
- 1 šolja brašna
- 1 šolja griza
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mlevenih oraha
- 1 šolja mleka

Za sirup:

- 1 šolja šecera
- 1 1/2 šolja vode

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, pa dodati jedno po jedno žumance. Dodati ostale sastojke i sve dobro sjediniti. Peci 10 minuta na 200 C, pa smanjiti na 180 C i ostaviti u rerni još 20-25 minuta.

Ukuvati šecer i vodu za sirup, ne duže od 2 – 3 minuta. Sirup ce biti rei, nemojte da vas to zbuni.

Gotov kolac iseci na kocke željene velicine, pa preliteri sirupom i ostaviti da se ohladi.

Ovaj kolac je jednostavan za pripremu, jeftin je i divno socan.

Idealan je za iznenadne goste, jer se brzo priprema i nemoguće je, da vam nedostaje u kuci neki od sastojaka.

Prijatno!