

Kolac sa jabukama (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 5 malih šoljica šećera
- 3 šoljice ulja
- 3 šoljice mleka
- 9 šoljica brašna
- 1/2 prašak za pecivo

Fil:

- 1 kg rendanih jabuka
- po ukusu šećer
- cimet

Priprema

Najpre narendaj očiscene jabuke. Izdinstati ih na malo ulja i šećera po ukusu. Dodati i cimet po ukusu a ko ga ne voli može i bez njega. Jaja umuti sa šećerom pa dodati ostale sastojke. Sipati u podmazanu tepsiju pola mase od jaja i brašna. Peci 10 minuta na 180 stepeni. Izvaditi iz relne pa naneti vrele jabuke pa preliteri ostatkom smese od jaja i brašna. Peci još 20 minuta na 180 stepeni.

Savet

Kola se lakše pravi od lenje pite, a jako je ukusan i izdašan.