Kolac sa jabukama (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

- **1 kg**rendanih jabuka
- **po ukusu**šecer
- cimet

Priprema

Najpre narendaj ocišcene jabuke. Izdinstati ih na malo ulja i šecera po ukusu. Dodati i cimet po ukusu a ko ga ne voli može i bez njega. Jaja umuti sa šecerom 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 preliti 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.