

# **Kolac sa trešnjama**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 šolje oštrog brašna
- 2/3 šolje ulja
- 1 kašicica soli
- 1 jaje
- 1 šolja šecera
- 5 kašika brašna
- 1/2 kašicice cimeta
- 4 šolje trešanja
- 1/2 l zaledenog šлага

## **Priprema**

Testo za kolac umesiti od brašna, jajeta, soli i ulja, pa ga razvitin u koru. Tepsiju namazati masnocom, staviti koru od testa, tako da testo prelazi na zid pleha u visini 3 cm.

Posebno izmešati jednu šolju šecera sa 5 kašika oštrog brašna, cimetom, trešnjama, pa ovaj nadev ravnomerne premazati preko testa, buter rastopiti pa ga preliti preko nadeva.

Pecnicu zagrejati na 250 stepeni, pa staviti da se kolac pece oko 50 minuta. Peceni kolac izvaditi iz pecnice, ohladiti ga pa ga preliti sa 1/2 litra zaslacenog šлага.

Kolac seci na male kockice i služiti.