

## ***Kolac sa jabukama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- 200 ml kisele pavlake
- 50 ml ulja
- 400 g brašna
- 3 veće jabuke

#### **Za ukrašavanje kolaca:**

- 100 g šlaga
- 100 ml kisele pavlake
- 100 ml mleka

### **Priprema**

Sve sastojke umutiti redom, pa kad se fino sjedine sipati u pleh preko testa staviti jabuke isecene. Peci na 180 stepeni 40 minuta. Pecen kolac dobro ohladiti.

Za ukrašavanje kolaca: 100 gr šlaga umutiti sa 100 ml hladnog mleka pa u to dodati lagano sa kašikom 100ml kisele pavlake.

**Savet**