

Kolac sa makom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šolje šećera
- 2 šolje mlevenog maka
- 2 šolje mleka
- 1 šolja ulja
- 2 šolje brašna
- 1 prašak za pecivo

Preliv:

- 25 kašika vode
- 25 kašika šećera

Priprema

Umutite jaja sa šećerom, dodajte mleveni mak, promešajte, pa sipajte mleko. Zatim lagano, kašiku po kašiku, stavljajte brašno koje ste prethodno izmešali sa praškom za pecivo. Na kraju sipajte ulje. Sve dobro izmešajte da se masa ujednači. Pecite u emajliranom plehu, podmazanom masnom i posutim brašnom. Temperatura pecnice treba da bude 250°C. Kolac je pecen kada pocne da se odvaja od ivica pleha.

Preliv: u hladnu vodu stavite šećer i kuvajte desetak minuta od trenutka kada je pocelo da vri. Gustina preлива treba da bude kao „špinovan“ šećer za slatko. Vrucim prelivom prelijte topao kolac. Ostavite u plehu nekoliko sati, da bi testo upilo preliv. Kada se kolac potpuno ohladi, isecite ga.