

## **Kolac sa makom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Preliv:**

- 25 kašika vode
- 25 kašika šecera

### **Priprema**

Umutite jaja sa šecerom, 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 ujednaci. Pecite u emajliranom plehu, podmazanom masnocom 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 šefer i kuvajte desetak minuta od trenutka kada je pocelo da vri. Gustina preliva treba da bude kao „špinovan” šefer za slatko. Vrucim prelivom prelijte topao kolac. Ostavite u plehu nekoliko sati, da bi testo upilo preliv. Kada se kolac potpuno ohladi, isecite ga.