

Kolaci sa suvim šljivama i medom



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **1** jaje
- **50 g** margarina
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **500 g** brašna
- **150 g** suvih šljiva
- **3 kašike** meda
- **po ukusu** cimeta

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac, malo šećera i malo brašna, ostaviti oko 10 minuta. U posudu staviti jaje, mleko s kvascem, margarin, 2 kašike šećera, brašno i so. Zamesiti glatko testo, ali da se ne lepi za ruke. Prekriti krpom i ostaviti oko 30 minuta na toplom da naraste. Premesiti testo i razvuci u pravougaonik. Posuti testo suvim šljivama i cimetom, pa urolati. Iseci rolat od testa na komade širine 2-3 cm, pa ih poslagati u podmazanu posudu za pečenje. Peci oko 30 minuta na 200 C. U manjoj šerpi zagrejati med. Gotove kolace premazati toplim medom.

Savet