

?upava Desa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gmasti
- **100** gšecera
- **3**žumanceta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **6** kašikamleka
- **600** gbrašna

Za fil:

- **3**belanceta
- **4** kašikešecera
- **3** kašikepekemza od kajsija
- **100** gmlevenih oraha
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Penasto umutiti mast, šećer i žumanca, pa dodati mleko. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mesiti da se dobije glatko testo. Odmah ga podeliti na 2 dela.

Prvi deo razvuci do velicine pleha u kome ce se peci, a drugi deo ostaviti sa strane. Pomocu oklagije prebaciti razvuceno testo u pleh koji ne treba da bude podmazan.

Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i pekmez od kajcija. Dobijenim filom premazati testo u plehu.

Preko fila posuti mlevene orahe.

Preko oraha krupno narendati preostalo testo.

Peci kolac u zagrejanj rerni, 30-40 minuta na 200 stepeni. Dok je vruc, posuti ga šecerom u prahu.

Savet

Starinski kola?, pravo iz bakine sveske. :)