

Kolac sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 **caše (od 200 ml)** brašna
- 2 jajeta
- 1 **caš** ulja
- 1 **caš** mleka
- 1 **caša** šećera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 limun (izrendana korica)

Za fil:

- 300 **ml** mleka
- 1,5 **caš** mlevenog maka
- 1/2 **caš** griza
- 1,5 **caša** šećera

Priprema

Kore: U jednu dublju posudu razbiti jaja, dodati šećer i umutiti. Zatim dodati ulje i mleko, sjediniti, pa ubaciti brašno sa pecivom i koricom od limuna. Dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel 35x20 cm, dobro ga podmazati uljem (ja stavim pek papir) i sipati pola umucenog testa. Staviti da se zapece (da uhvati koricu) na 160 stepeni.

Dok se pece korica spremamo fil: Mleko sa šećerom staviti da provri. Smanjiti temperaturu i, uz neprestano mešanje, sipati mešavinu maka i griza. Kuvati dok se fil ne zgusne.

Izvaditi pleh sa zapečenom koricom, sipati fil, rasporediti ga, pa preko sipati drugu polovinu testa i vratiti da se kolac ispece. Probati cackalicom da li je pecen. Ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke. Uživajte u ukusu, jer kolac uopšte nije suv, naprotiv socan je kao da je preleven. Ko voli mak, sigurno ce mu se svideti.

Savet