

Makedonska ravanija sa makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca jajeta
- 8 kašikašecera
- 12 kašikamlijeka
- 12 kašikaulja
- 8 kašikabrašna
- 5 kašikapšenicnog griza
- 2 pune kašikemaka
- 1 kesicapraška za pecivo

Za sirup:

- 420 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 600 mlvode
- 1/2limuna (sok)

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer. Dodati ulje i mlijeko i kratko miksati, tek da se sastojci povežu. Sjedinite brašno, prašak za pecivo, griz i mak, pa lagano sipajte u smjesu sa jajima, uz neprestano miješanje. Sipajte smjesu u pleh, premazan puterom i posut brašnom. Pecite na 180 C oko 25 minuta. Gotov kolac potpuno ohladite, pa režite na kocke.

Sirup: Kuhati vodu, šećer i vanilin šećer na laganoj vatri 15-tak minuta. Dodati i sok od limuna, pa hladan kolac preliti vrućim sirupom. Ostavite da se dobro ohladi, pa poslužite!

Savet