

Kolac sa šljivama (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **300 g** šecera
- **300 g** griza
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1 kg** šljiva
- **3 dl** mleka
- **1** jaje
- **0,5 dl** ulja
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Sjedinite brašno sa praškom za pecivo, dodajte šecer i griz pa podelite na 3 dela.

uvec pleh podmažite i pospite brašnom, sipajte 1/3 smese, preko toga stavite polovinu pripremljenih šljiva secenih na kocke.

Preko stavite 1/3 smese, opet šljive i gore stavite preostali deo smese.

Mleko, jaje, ulje i vanilin šećer izmešajte i time prelijte kolac, izbodite ga na nekoliko mesta sa viljuškom. Pecite na 180 stepeni postepeno pojacavajuci na 200 stepeni 30-45 minuta dok blago ne porumeni. Secite na parcad i služite.

Savet