

Dimni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

време priprave: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **4 kašike** otopljenog putera
- **20 g** kvasca
- **4 kašike** šecera
- **prstohvatsoli**
- **1,5 dl** mleka
- **1 dl** vode

I još:

- **1** jaje
- šecer
- krupno seckani lešnik
- cimet

Priprema

U zaslauenu mlaku vodu razmutiti kvasac, dodati omekšali puter, brašno, so i zamesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Uzeti prazne limenke od soka ili piva i obmotati alu folijom. Testo razvuci što tanje i iseci na trake 2 cm debljine. Obmotati testo oko limenke tako da se delovi testa preklapaju.

Na tacni pomešati kristal šećer, cimet i lešnike. Premazati testo sa jajetom i uvaljati u pripremljenu mešavinu. Poreati limenke u pleh i peci oko 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet