Starinski kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **1 šolja**šecera
- **3 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6**breskvi
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

U dubljoj posudi penasto umutiti jaja postepeno dodajuci šecer. Dodati jogurt i ulje, pa nastaviti mucenje. Zatim postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mešati varjacom dok se ne sjedine svi sastojci. Dobijenu smesu uliti u margarinom podmazan pleh i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 10 minuta.

Breskve dobro oprati preseci napola i izvaditi koštice. Kolac izvaditi iz rerne, poreati breskve, a potom ga vratiti u rernu i peci još 30 minuta.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi, pa ga nakon toga posuti šecerom u prahu, iseci na kocke i poslužiti.

Savet