

Kolac od jabuka i šljiva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 kisele jabuke
- 10 šljive
- 2 šolje brašna
- 1 šolja šećera
- 1 šolja mleka
- 2 jaja
- 1 dl ulja
- 30 g margarina
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanila

Priprema

Umutiti penasto jaja i šećer, dodati mleko, pa lagano dolivati ulje i rastopljen margarin neprekidno mešajući. Potom sipajte brašno i prašak za pecivo, izmešajte smesu i sipajte je u nauljen i brašnom posut kalup. Odozgo poreati jabuke i šljive isecene na tanke kriške.

Pecite oko 35 minuta na 200 stepeni. Peceni kolac pospite vanilin šećerom.

Savet