

Kolac sa šljivama (13)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **1** jaje
- **200 g** šecera
- **250-300 g** brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1** dlmleka
- **malokore** od limuna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **500 g** šljiva
- **nekoliko kašika** šecera
- Za posipanje:
- šećer u prahu

Priprema

U omekšali margarin dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, jaje, mleko i malo soli. Narendajte koru limuna i zamesite testo. Testo podelite u dva dela. Nauljite tepsiju i jedan deo rastanjite do velicine tepsije. Preko prve kore rasporedite očišćene i na komade isecene šljive. Preko pospite par kašika šecera (šljive možete i pre filovanja pomešati sa šećerom i ostaviti malo da odstoje da puste sok). Preko šljiva razvijte drugi deo testa i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Peceni kolac pospite šećerom u prahu.

Savet