

## *Grčki kolac sa susamom i orasima*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1,6 dl** maslinovog ulja
- **1 dl** vode
- **1** limun - sok
- **400 g** brašna
- **80 g** šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **100 g** mlevenih oraha
- **50 g** susama
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Za posipanje:**

- **malo** šećera u prahu

### **Priprema**

U činiji umutiti vodu, ulje i sok od limuna. Dodati brašno, šećer i prašak za pecivo, pa umesiti glatko testo.

Testo razviti na debljinu od 5 mm. Iseci testo na kvadrate, svaki kvadrat premazati maslinovim uljem. Pomešati

orahe, susam i vanil šećer, pa po kašičicu ovog fila stavljati na kvadrate. Preklopiti u trougao i krajeve spajati viljuškom.

U pleh staviti papir za pečenje i poređati kolace. Peci u rerni zagrejanom na 200 C, oko 10-15 minuta.

Pecene i prohlavene kolace uvaljati u šećer u prahu i poslužiti.

### **Savet**

Od ovog testa meni ispadne 20-22 kolača, a fila uvek malo ostane. Prijatno :-)