

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 poreati kolace. Peci u rerni zagrejanj na 200 C, oko 10-15 minuta.

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

Savet

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