

## ***Medeni kolac***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 šolja meda
- 1 šolja šecera
- 1 šolja mlevenih oraha
- 1 šolja kisele vode
- 1 šolja zejtina
- 3 šolje brašna
- 1 kafena kašika sode bikarbone
- kora od limuna
- džem od jagode za premazivanje
- malo oraha za posipanje

### **Priprema**

Mera je šolja za belu kafu. Med i sodu bikarbonu staviti u šerpu samo da provri. Skinuti sa šporeta i ostaviti da se prohladi. Dodati šecer, zejtin, orahe, kiselu vodu i strugana kora od limuna.

Kad je skroz hladno dodati brašno. Sve lagano izmešati. Sipati u podmazan pleh i staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Kad je pecen kolac vruc premazati džemom od jagoda i posuti seckanim orasima. Posebnu aromu daje limunova kora.

Kolac je lep i izdašan.