

## *Kolac od starog hleba*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** starog hleba
- **2,5 dl** mleka
- **2** jajeta
- **100 g** suvog groža
- **2 kašike** seckanih badema
- **3 kašike** šećera
- **1** vanilin šećer
- **na vrh kašičice** praška za pecivo
- **25 g** margarina

### **Priprema**

Hleb iseckati na kockice i staviti zajedno sa suvim grožem u posudu. Mleko staviti da provri i prelići po kockicama hleba tako da sav hleb upije. Promešati. Ako treba dodati još malo mleka. Suvo grože možete zameniti po želji i brusnicama. U posudu dodati prašak za pecivo, vanilin šećer i seckane bademe. Posebno umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodati žumanca, sjediniti i sve sipati u posudu sa hlebom. Špatulom lagano sve izmešati. Sipati u pleh i od gore poslagati listice margarina. Peci na 180 stepeni oko 20-30 minuta. Ohlaen kolac posuti vanil i prah šećerom.

### **Savet**