

## \*Sve po dva\*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2**jajeta
- **200** gkristal šecera
- **200** mlkisele vode (ili mleko)
- **200** mlulja
- 2rendane jabuke
- **200** gpšenicnog griza
- 1vanilin šecer
- **1** kesicaprška za pecivo
- **200** gzamrznutih malina
- **200** gmlevenih oraha
- **200** gbrašna
- **200** gmeda
- **200** gseckanih oraha

## Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Pa onda dodati ulje kiselu vodu (ili mleko), orahe, griz, jabuke, vanilin šecer, prašak za pecivo i brašno. Sve sjediniti.

Podmazati pleh sa margarinom.

Istresti sve iz posude u pleh. Poreati maline i peci na 200°C 25 minuta.

Pecen patišpanj premazati sa 200 g meda i posuti seckanim orasima.

### **Savet**

Ja sam za kola koristila kiselu vodu, a može i mleko. Kola je preukusan i vrlo mekan! Prijatno!