

## ***\*Sve po dva\****



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 200 g kristal šećera
- 200 ml kisele vode (ili mleko)
- 200 ml ulja
- 2 rendane jabuke
- 200 g pšenicnog griza
- 1 vanilin šećer
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g zamrznutih malina
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g brašna
- 200 g meda
- 200 g seckanih oraha

## **Priprema**

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

Podmazati pleh sa margarinom.

Istresti sve iz posude u pleh. Poređati 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!