

Kolac od jabuka

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 100 g margarina
- 1 kašika ulja
- malo soli

Za fil:

- 4-5 jabuka
- 250 g marmelade od pomarandže
- 50 g margarina

Priprema

Pripremanje testa: sipati brašno i so, dodati ulje i komadice margarina. Dodati malo mlake vode i zamesiti. Ostaviti testo da stoji na hladnom bar jedan sat.

Pripremanje fila: ocistiti jabuke i naseci na tanke listice. Zagrijati rernu na 210 stepeni. Poreati listove jabuka u krug i preko staviti marmeladu. Po potrebi poravnati viljuškom. Poreati komadice butera i staviti u rernu. Služiti toplo ili hladno.