

## Običan kolac s pekmezom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 20 g kvasca
- 300 g brašna
- 60 g mekog margarina
- 1 žumance
- na vrh noža soli
- 1 limun
- 1,5 dl mleka
- 60 g šećera

#### Za filovanje:

- po potrebi pekmez od šljiva

#### Za premazivanje testa:

- 1 belance

### Priprema

Podici kvasac u ciniji sa malo šećera, malo toplog mleka i kašikom brašna. Dodati brašno, ostatak šećera, omekšali margarin, žumance, so, rendanu koricu od pola limuna, ostatak mlakog mleka i umesiti testo. Ostaviti da testo uskisne pa ga lagano premesiti. Podeliti na tri jednaka dela.

Ostaviti malo da se testo ponovo podigne, razviti tanje, na polovinu testa namazati pekmez, drugu polovinu zaseci. Ivice premazati ulupanim (viljuškom) belancetom, preklopiti i pritisnuti prstima. Ostaviti da testo lepo uskisne u plehu. Premazati ostatkom belanceta. Peci na 180C. Peceno odmah pokriti krpom da omekša, ohladiti i posuti prah šecerom i vanil šecerom.

## **Savet**