

Preiveni kolac sa makom

Sastojci

Fil:

- 5 jaja
- 1 caša od kiselog mleka šecera
- 250 g ulja
- 1 kiselo mleko
- 1 prašak za pecivo
- 1 caša griza

Nadev:

- 1 šolja od bele kafe mleka
- 150 g šecera
- 300 g maka

Sirup:

- 3 caše vode
- 2 caše šecera

Potrebno je:

- 1 pakovanje kore za pitu

Priprema

Fil: Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati sve ostale sastojke.

Nadev: Skuvati mleko sa šecerom, pa dodati mak.

Sirup: Ušpinovati šecer i vodu.

Postupak: Staviti jednu koru, pa nju premazati filom, staviti drugu koru, pa opet premazati filom, zatim staviti

treću koru i opet se premaže filom, staviti četvrtu koru, premazati nadevom. Uviti u rolat staviti u uljem podmazan pleh. Postupak ponoviti na isti način treba da ispadnu tri rolata.

Sirup: Uspinovati šećer i vodu. Kada je kolac pečen prelići sirupom.