

## *Kolac sa ribizlom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 2 šolje od 2 dl šećera
- 1 šolja mleka
- 1 šolja otopljenog margarina
- 2 šolje brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 250 g ribizli
- malo šećera u prahu za posipanje
- 1 vanilin šećer

### **Priprema**

Jaja penasto umutiti sa šećerom. Dodati otopljen i ohlađen margarin, mleko, vanilin šećer i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Još malo miksati, pa izliti u pomašćen i pobrašnjen pleh.

Staviti u pecnicu zagrejanu na 180 stepeni, da se malo zapece (ja sam se malo "zaboravila", pa mi se malo više zapekao kolac, ali nije smetalo). Za to vreme oprati i ocistiti ribizle i posuti po zapečenom kolacu, pa vratiti nazad u pecnicu.

Peci nekih 45 minuta, ili dok test cackalicom ne pokaže da je pecen.

Prohladiti kolac i posuti šećerom u prahu.

**Savet**