

Kolac s jabukama i vinom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljarendanih jabuka**
- **1 šoljabelog vina**
- **1/2 šoljeulja**
- **1 šoljašecera**
- **2 šoljebrašna**
- **4 kašikesekanih pecenih oraha**
- **2 pune kašikedžema**
- **1/2 kašiciceprška za pecivo**
- **1/2 kašicicesode bikarbone**

Priprema

U ciniju staviti suve sastojke: brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, šecer, orahe i izmesati. Dodati vino, ulje, pune kašike džema (kod mene kajsija) i jabuke. Sve lagano sjediniti. Po želji možete dodati cimeta. Šolja je od 240 ml.

U pleh 40x20 staviti pek papir, izruciti masu, izravnati i peci na 180C. Ohladiti kolac i posuti šecerom u prahu.

Savet