

Slatki hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **120 ml**mlakog mleka
- 2jajeta
- 1žumnice
- **125 g**margarina
- **50 g**brusnica
- **100 g**suvog groža
- **5 kašikameda**
- **100 g**šecera
- **2 kašikeulja**

Priprema

Kvasac rastopiti u mleku, dodajte kašicicu brašna malo šecera i ostavite da nadoe. U ciniji izmešajte jaja, žumance, šecer, med, margarin, suvo grožje, brusnice, ulje i ekstrat vanile, dodajte nadošli kvasac, ostatak brašna, zamesite glatko testo i ostavite na toplom mestu da naraste. Posle pola sata testo premesite, stavite u dublju šerpu, podmažite i pospite brašnom ili šerpu obložite papirom za pecenje. Što kolac više ode u vis to je lepsi. Pecite na 180 stepeni oko 1 sat. Odnosno dok lepo ne porumeni.

Savet

Kola ohladite i pospite šeerom u prahu.