

Koh na Turski nacin



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je

- 3 jajeta
- **1 čaša od pavlakešecera**
- **1 čaša od pavlakeulja**
- **1 čaša od pavlakebrašna**
- **1 čaša od pavlakegriza**
- **1 čašakiselog mleka**
- **2 kesicevanil šecera**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Sirup:

- **3 čaše od pavlakešecera**
- **4 čaše od pavlakevode**
- **1/2limuna**

Priprema

Prvo ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Odmah zatim pripremiti sirup tako što se voda i šećer skuvaju oko 15 minuta, doda se limun i ostavi da se prohladi. Pripremiti smesu: u šolju kiselog mleka dodati prašak za pecivo i paziti da ne prelije iz čaše. To dodati kasnije u umucena jaja, šećer, brašno, griz, ulje. Dodati i vanilin

šecer i sve dobro sjediniti mikserom. Obložiti pleh pek papirom i peci u već zahrejanj rerni oko 20ak minuta. Proveriti viljuškom da li je gotov. Pecen kolac iseci na kocke, pa preliti sirupom. Služiti kada se ohladi.

Savet

Po želji posuti mlevenim pistaima ili rendanom okoladom.