

Kolac sa smokvama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1,5 **čaša** šecera
- 2 **čaše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **mala čaša (180 g)** kiselog mleka
- 100 ml ulja
- 500 g smokava

Priprema

Izmutiti jaja, dodati šecer (mera je čaša od jogurta 180 ml), prašak za pecivo, ulje, kiselo mleko i na kraju kašikom umešati brašno. Tepsiju podmazati, posuti je brašnom pa sipati testo. Smokve oprati pa ih iseckati na tanke listice. Poreati ih preko testa.

Staviti kolac da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Gotov kolac po želji posuti prah šecerom.

Savet

Mera je aša od jogurta (180 ml).