

Grčki medeni kolac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** margarina
- **2 kašike** šećera
- **3** jajeta
- **100 ml** mleka
- **200 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- **prstohvat** soli
- **100 g** lešnika

Preliv:

- **250 ml** mleka
- **3 kašike** meda

Priprema

Margarin sobne temperature umutite sa šećerom. Dodajte jaja, pa nastavite sa mucenjem, kada ste jaja dobro umutili, sipajte mleko i nastavite sa mucenjem. U posebnoj činiji sjedinite brašno, kesicu praška za pecivo, 1 kašičicu cimeta i prstohvat soli, dodajte umucenim jajima i dobro umutite. Kada je sve lepo sjedinjeno, umešajte

u smesu sitno seckanih lešnika. Stavite da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Zagrejte 250 ml mleka sa 3 kašike meda, pa prelijte vruc kolac.

Savet