

Komisbrot (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- u težini jajašecer
- u težini jajabrašna
- 1/2 kašičicepraška za pecivo
- rakijska cašicavrele vode
- po 100 gseckanog suvog groža, suvih šljiva,
- smokvi, kajsija i urmi
- po 50 gseckanih oraha i lešnika
- 1/2limuna rendana korica
- 1/2narandže rendana korica

Priprema

Jaja dobro umutiti mikserom, dodati šećer i opet mutiti dok se šećer ne rastopi. Dodati korice limuna i narandže i brašno i mešati špatulom. Dodati vrelu vodu i promešati. Dodati urme, suvo grože, smokve, kajsije, šljive i promešati i sipati u kalup za hleb obložen papirom za pečenje i peci na 180 stepeni 40 minuta. Ohladiti i seci na tanke šnite i služiti.

Savet