

## *Zaliveni kolac s grizom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 šolje mleka (ja upotrebljavam doncafe-crvenu šolju)
- 1 šolja ulja
- 500 g griza
- korica i sok od jednog limuna
- otprilike jedna supena kašika germe
- brašna po potrebi
- 1 izrendana cokolada
- 1 šolja mljevenih oraha
- 1 kg šećera (za preliv)

### **Priprema**

Pomješati mleko, šolju ulja, limun, griz, germu i dodavati brašno po potrebi.

Testo ne treba biti, ni pretvrdo ni premekano. Ostaviti testo da ostoji 1 sat vremena.

Kada je testo nadošlo, nauljiti ruke i otkidati kuglice od teste, testo razvijati dlanovima i dodavati po kašiku mešavine oraha i cokolade. Sakupiti krajeve i krajeve okretati na donju stranu i redjati po tepsiji.

Kolace peci oko 15 minuta, dok ne porumene.

Izvaditi kolac i preliteri prelivom.

Preliv: 3 velike šolje šećera i isto toliko vode.