

Bosanska mutaca



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje jogurta (mera-doncafe, crvena šolja)
- 2 šolje šecera
- 1 1/2 šolje ulja
- 2 jajeta
- 4 šolje brašna
- 2 praška za pecivo
- malo korice i soka od limuna

Priprema

Sipati sve sastojke u dublju posudu i mutiti mikserom oko 10 minuta, dok se sva masa ne izjednači. Pleh 35 x 25 namazati uljem i posuti brašnom. Uliti testo i peći na 180 C oko pola sata.

Kada kolac bude pečen, izvaditi ga iz rerne i posuti prah šecerom.

Ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke.

Uz ovaj kolac preporučujem sok od jabuke. :)