

Kolac, jabuka, suvo grože, orasi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **šolje** oljuštenih jabuka isecenih na komade
- 1 **šolja** šecera
- 1 jaje
- 1/2 **šolje** otopljenog putera
- 1,5 **šolja** brašna
- 1 **kašica** umbira u prahu
- 1 **kašica** cimeta
- 1 **šolja** iseckanih oraha
- 50 g suvog groždja
- 1 **kašica** sode bikarbone
- 1/2 **kašice** soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 185 stepeni C. Oljuštimo i isecemo jabuke. Dodamo šecer, i cimet. Umešamo orahe, umbir i suvo grože. Dodamo prosejano brašno, so i sodu bikarbonu. Pecemo u okruglom plehu 26 cm , oko 45 minuta. Pre služenja dodamo umucenu pavlaku. Ko voli može premazati i ugrejanim džemom od kajsije.

Ovako.

Savet

Jednostavan i vrlo ukusan kola od jabuka.