

Zaliveni griz kolaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **2 šolje od 2 dl** brašna
- **2 šolje** griza
- **1/2 šolje** toplog mleka
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** šećera
- **2** jajeta
- **1 šolja** ulja

Šerbet:

- **3 šolje** vode
- **3 šolje** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1/2** limuna sok
- **malo** raha za posipanje

Priprema

Pomešamo brašno i griz sa kvascem, šećerom i praškom za pecivo, dodamo jaja i ulje, pa toplim mlekom zamesimo testo.

Odmah rasucemo koru debljine 1 cm i kažom vadimo pogacice.

Poslažemo ih u pleh i ostavimo da odstoje 15tak minuta. Pecemo ih da fino porumene.

Dok se hlade, skuvamo šerbet od vode i šecera uz dodatak soka od limuna. Kad provri, kuvati još 5-6 minuta. Toplim šerbetom zaliti kolace i ostaviti ih da ga upiju. Posipati seckanim orasima.

Savet