

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 oraha 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 cašom 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