

## ***Kolac sa kiselim mlekom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** kiselog mleka
- 1 **caša** ulja
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa šecerom, potom dodati kiselo mleko, ulje, sve lagano mutiti mikserom. Zatim, mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lagano izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom...

...i peci u dobro zagrejanom rebrni na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotov kolac izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi.

Seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

### **Savet**

Šećer, ulje i brašno meriti žašom od kiselog mleka (180 g). Kolač je veoma ukusan, pritom, brzo se priprema,probajte. Prijatno.