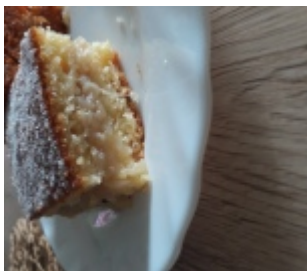


## Kolac sa jabukama (28)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Testo:

- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja jogurta
- 2 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### Fil:

- 5 jabuka
- 1-2 kašike šećera
- po želji cimet

### Priprema

Prvo pripremiti fil. Jabuke oguliti i izrendati. Na malo ulja ili putera prodinstati jabuke uz dodatak šećera i cimeta. Samo 3-4 minuta.

Jaja umutiti sa šećerom zatim dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti.

Tepsiju velicine 28×18 namazati uljem i posuti brašnom. Izliti pola smese i staviti u rernu na 180C da se malo zapeče. Zatim staviti fil i drugu polovinu smese i onda peci opet na 180C oko pola sata.

## Savet

Ako jabuke puste puno soka prilikom dinstanja može se dodati malo griza ili ocediti malo soka, ne previše cediti.