

Beli komisbrot



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja belanaca
- 1 šolja šecera
- 1 šolja brašna
- 1/2 šolje ulja
- 1 šolja seckanih oraha
- kora 1 narandže

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati, brašno, ulje, orahe i koru narandže.

Sve izmešati, pa sipati u podmašćen i brašnom posut pleh. Peci na 200 C – 20 minuta, pa još 15 – 20 minuta na 180°C. Prijatno!

Napomena: koru narandže prethodno dobro oprati i skinuti beli unutrašnji deo kore (da ne bude gorko). Iseckati na kockice i obariti u vodi 5 – 10 minuta, dok malo ne omekša. Nakon toga, ostaviti da se dobro ocedi, pre stavljanja u smesu za kolac (umotati u krpu ili sl.).