

BLITVENJAK



Sastojci:

Nadjev:

½ kg očišćene blitve
2 dl ulja
25 dag šećera
2 cimeta
3 vanilin šećera
10 dag groždica
malo soli

Tijesto:

40 dag brašna
4 žlice ulja
5 dag maslaca
15 dag šećera
vanilin šećer
malo soli
voda

Priprema: Zamijesiti tijesto, zatim ga podijeliti u dvije kugle, pustite da malo odstoje.

Blitvu izrezati što sitnije (3-4 mm), dodati šećer, cimet, vanilin šećer, sol, ulje i groždice. Tijesto tanko razvaljati. Jedan dio tijesta položiti u tepsiju, staviti nadjev, te ga poklopiti drugim dijelom tijesta. Peći na 180° oko 30 minuta. Kada je kolač pečen, pospite ga šećerom u prahu.