

KOLAČ OD MRKVE

BISKVIT

30 dag glatkog brašna

4 jaja

3 dl mlijeka

30 dag mrkve svježe

10 dag šećera

1 vanilin šećer

1 prašak za pecivo

PRIGOTAVLJANJE:

Mrkvu oprati ,očistiti, naribati . U zdjelu staviti jaja ,brašno, šećer,mlijeko,prašak za pecivo,mrkvu,vanilin šećer te promiješati,staviti u pleh te peću u pećnici na 180 °C,20 min.

ODRESCI OD BLITVE

20 dag blitve

5 dl kiselog vrhnja

½ kg brašna

3 jaja

4 žlice krušnih mrvica

sol i vegeta po potrebi

PRIGOTAVLJAVLJANJE:

Blitvu očistiti i oprati, te blanširati. U zdjelicu staviti brašno , kiselo vrhnje, jaja,sol, vegeta, blitvu, te sve pomiješati i po potrebi dodati krušne mrvice. Olikovati u željeni oblik, uvaljati u krušne mrvice i peći u dubokoj masnoći na 180°C 7 minuta.

Dobar tek!