

# Potopljika sa piletinom i kolač sa malinama

## Potopljika sa piletinom

4 bataka sa karabatkom  
½ kašičice soli  
voda za nalivanje  
biber u zrnu  
suvi začin  
lovorov list 400 g brašna  
2,5 dl mlake vode

## Kolač sa malinama

175 g brašna  
8 kašika ulja  
5 jaja  
150 g šećera  
1 kesica praška za pecivo  
1 kesica vanilin šećera  
6 kašika kiselog mleka  
200 g malina  
slatko od malina za serviranje

## Način pripreme

- Potopljika sa piletinom:** U ekspres lonac staviti piletinu i naliti toplom vodom. Dodati začine i kuvati oko 30 minuta od momenta kada krene da vri.
- U posudu za mešanje sipati brašno i so, dodati vodu i umesiti testo. Testo ostaviti da stoji oko 20 minuta. Nakon što je testo odstojalo, podeliti ga u manje jufke i razvući oklagijom na debljinu od 2-3 mm. Prebaciti u pleh i peći u rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.
- Pečene kore iskomadati na manje komade i staviti u vatrostalnu posudu ili tepsiju. Preliti ih supom u kojoj se kuvala piletina. Preko svega staviti komade kuvane piletime i staviti u rernu na 200 stepeni, 10 minuta da se malo zapeče. Služiti toplo.
- Kolač sa malinama:** U posudu za mešanje staviti šećer, vanilin šećer i jaja, pa dobro umutiti mikserom. Kada se dobro sjedine dodati kiselo mleko i ulje i nastaviti mešanje. Na kraju dodati brašno u koje ste dodali prašak za pecivo. Nastaviti mešanje dok se ne dobije kompaktna masa bez grudvica.
- U pleh obložen papirom za pečenje nasuti dobijenu masu, pa preko svega rasporedeiti maline. Peći u rerni, zagrejanjoj na 180 stepeni, oko 25-30 minuta.

6. Servirati uz slatko od malina.