

# Prijin kolač

## Testo

3 dl kisele vode  
1½ dl ulja  
200 g mlevenih oraha  
1 kašičica sode bikarbone  
1 kašičica kvasca  
500 g brašna  
2 kašike kakao praha

## Sirup

900 g šećera  
1 l vode

## Sirup

sladoled  
kakao krem

## Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati vodu, ulje, orahe, sodu bikarbonu i kvasac i sve dobro promešati. Dodati brašno i mesiti dok se ne dobije meko testo.
2. Testo podeliti na dva dela i u jedan deo dodati kakao i premesiti. Rukama razvući obe jufke i odmah zatim staviti ih jednu preko druge. Spojena testa razvući oklagijom u pravougaoni oblik i napraviti rolat.
3. Rolat iseći na kolutove, širine prsta, i ređati ih u pleh za pečenje tako da se ostavi razmak između kolača jer će prilikom pečenja narasti.
4. Testo peći 10 minuta na 200, a zatim oko 15 minuta na 150 stepeni.
5. Sirup: Šećer i vodu sipati u šerpu odgovarajuće veličine i kuvati sve dok se sav šećer ne istopi.
6. Pečene kolače preliti sirupom i ostaviti ih da se ohlade. Kolače ukrasiti sladoledom ili kakao kremom, po želji.