

## Kolač sa limunom i nemlevenim makom

Važno: u receptu mere su date u američkim šoljama koje su neznatno manje od naših.

### Sastojci:

1 i 1/2 - 2 šolje braon šećera ( originalno 2 šolje braon šećera, ali pošto je glazura veoma slatka, možete tu količinu da smanjite)

1 šolja ulja

4 jajeta

1 šolja mleka

2 kašike soka od limuna

Nastruga kora od 2 limuna

3 šolje brašna

1 kašičica praška za pecivo

1/2 kašičice soli

1 šolja nesamlevenog maka

### Za glazuru:

1/2 šolje soka od limuna

Nastrugana kora od 1 limuna

7-10 kašika šećera u prahu

### Priprema:

Zagrijte rernu na 165C (325F). Pripremite sud u kome ćete peći kolač. Ovaj deo je jako važan. Ako ga spremate u obliku hleba samo stavite masan papir preko pleha, a ako ga pečete u bundt kalupu tu je jako važno da premažete puterom ili uljem pažljivo celu površinu, jer u suprotnom nećete moći da prevrnete kolač ako se zalepi.

U veći sud staviti braon šećer i dobro ga promešajte sa uljem. Zatim dodajte mleko, jaje (jedno po jedno). U drugoj posudi prosejte brašno i dodajte mu prašak za pecivo i soli.

U tečnu smesu umešajte brašno. Na kraju dodajte mak i narendanu koru i sok od limuna. Kada ste sve promešali dobro sipajte smesu u kalup i pecite kolač 1 sat.

Pre nego što će kolač biti pečen napravite glazuru od limuna. U manjoj šerpici stavite pola šolje iscedenog soka od limuna, narendanu koru od jednog limuna i šećer u prahu. Kad provri smanjite vatru i kuvajte još 10 minuta.

Kada je kolač gotov ostavite ga par minuta u kalupu, a zatim prevrnite na veći tanjir. Možete staviti i mokru krpu preko kalupa, definitivno deluje, hoće kolač lako da se odlepi od kalupa. I na kraju prelijte kolač sa glazurom od limuna.