



VLADIČIN HLEB

Ovo je kolač, koji se drži poduže.

Za njega treba: 150 grama masla, 150 grama šećera, 5 jaja, 190 grama oštra brašna, nastrugane limunove kore, 50 grama žuta suva grožđa bez semena, 40 grama badema, 30 grama suvih smokava (a može se dodati još malo kakva suva voća, recimo urme).

Maslo i šećer jako ćete izlupati, pa onda postepeno dodavati žumanca. Voće ćete sitno iseći, pa njega i limunovu koru umešati u tu smešu. Na kraju ćete postepeno i lako umešati čvrst sneg od belanaca i brašno. Podmažite pleh (obično se uzima za ovaj kolač poluvaljkast, dug i rebrast) i pospite ga brašnom, izručite testo pa ga ispecite na umerenoj vatri. Kad je pečeno, izručite ga na daščicu posutu brašnom pa ga ostavite da se ohladi. Pravi ukus dobiće kolač tek pošto odleži dva-tri dana.