

## Jaje na oko

ovaj kolac cesto pravim,svi ga obozavamo....

**1** Jaja,secer,margarin,brasno i p. za pecivo dobro izmutiti.

**2**

**3**

**4** Peci u vecoj tepsiji,ne do kraja.

**5**

**6**

**7** Preliti preko biskvita sledece: 7 dcl mlijeka,pudingi 100 gr secer u vruce uliti dve pavlake(slatke)

**8**

**9**

**10** Preliti preko nedopecenog biskvita i zapeci.

**11**

### Sastojci:

slatke pavlake 2

jaja 3

secera 100 gr

vanil secer 1

margarina 100 gr

brasna 100 gr

praska za pecivo 1/2

mlijeka 7 dcl

vanil pudinga 2

kajsija(breskve) 1 konzerva

12

13 Na hladno poslagati kajsije.

14

15

16 Prezi sok iz konzerve i u njemu skuvati 3 zelatina i odmah preliti po kajsijama.

17

18

19 Prezi hladno na kocke da se dobije izgled kao jaje na oko.

20

21

22

23

**Napomena:**

izuzetno ukusno i osvezavajuće