

Bosanski sevdidžan: Tradicionalni recept za neodoljivu poslasticu!

Nevjerovatno brzo i lako se sprema, a ukus je nezaboravan.

Sastojci:

4 jajeta, 1 čaša od 2dl šećera u prahu, 1 čaša rastopljenog putera, 1 limun, 1 čaša pšeničnog griza, 1/4, čaše brašna, 1 čaša slatke pavlake, 250 g šećera, vanilin ekstrakt

Priprema:

Bjelanca umutiti u čvrst šam. Slatku pavlaku ohladiti, pa i nju čvrsto umutiti.

Žumanca umutiti sa šećerom u prahu, dodati istruganu koricu limuna i rastopljen puter. Zatim umiješati brašno i griz. Na kraju, dodati ulupanu pavlaku i šam od bjelanaca, sve dobro izmiješati. Izliti u podmazan i pobrašnjen pleh i peći na 180 stepeni, dok ne porumeni.

Za to vrijeme skuhati šećerni sirup od 250 gr šećera, 300 ml vode i vanilom. Neka vri nekoliko minuta. Ubaciti i kolutove limuna pri kraju.

Ispečen kolač još vruć lagano zaliti toplim sirupom i ostaviti da se ohladi. Potom ga čuvati na hladnom mjestu, i služiti isječenog na kocke, piše "Stvar ukusa".