

## BISKUPSKI KRUH

Recept je odličan, pravi kolač za ove dane, pun mirisa od pustih začina koji su u njemu, a radi se malo ranije tako da dura sve od Božića do Nove Godine. Možete ga raditi na dva načina, da smjesu ulijete u kalup i to je prva količina sastojaka dolje niže. Drugi način je da od smjese napravite male kruščiće, ja tako uvijek radim i za tu verziju količina brašna i jaja je malo povećana, a to sam naglasila u sastojcima za kolač.

- 28 dkg šećera
- 28 dkg oraha
- 28 dkg suhих šljiva
- 28 dkg suhих marelica, ananasa, suvica (sve skupa nek bude 28 dkg)
- 14 dkg brašna (28 dkg ako se ne ulijeva u tepsiju, nego se rade kruščići)
- 2 cijela jaja (4 jaja za opciju kad radite kruščiće)
- cimet, klinčić, mušklatni oraščić, rum, 1 limun

Šećer i jaja izmiješajte pjenasto, te u to dodajte sitno nasjeckano suho voće, 1 malu kesicu cimeta, 2-3 mljevena klinčića, pola nagratanog mušklatnog oraščića (sad imate kupiti mljevenu verziju i oraščića i klinčića), ribanu koru i sok od jednog limuna, žlicu do dvije ruma, te brašno (pazite 14 dkg brašna i 2 jaja za opciju kad stavljate u tepsiju ili 28 dkg brašna i 4 jaja ako radite kruščiće).

Sve dobro i lagano izmiješajte, istresite na stol posut brašnom i izradite male kruščiće (6-7 kom) i pecite na namašćenju i brašnom posutoj tepsiji. Peče se na 170 C pola sata do 40 minuta. Ne smiju pregoriti, radije ih pecite malo duže na laganoj vatri da ostanu svijetli. Ostavite ohladiti u tepsiji, te hladno izvadite i izrežite na tanke fitice. Preostale kruščiće zamotajte u foliju i po potrebi režite.

U slast!

p.s. Ovo možete odmah sutra napraviti, nije kompliciran osim što sjeckanje oduzme malo više vremena. Zato zaposlite nekog dragog srcu svome pa uz sjeckane malo proćakulate i skupa potrošite vreme. Svi skupa smo toliko otuđeni jedni od drugih da je ovo idealna prilika za barem malo više vremena provesti skupa u razgovoru, a ne u gledanju televizije, surfanju i sličnim pošastima današnjice.

