

## *Softani kolac sa ?umbirom i pomorandžom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Namirnice:**

- 3 jajeta
- 2 šolje od 2,5 dl šecera
- 1 šolja jogurta
- 1/2 šolje ulja
- 2 šolje brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- nekoliko pomorandži
- komadic ?umbira
- 2 kašicice meda sa ?umbirom

#### **Za posipanje:**

- malo šecera u prahu

### **Priprema**

Izmiksati jaja sa šećerom, pa dodati jogurt, ulje, 2 kašicice meda sa ?umbirom i suve sastojke. Narendati i komadic svežeg ?umbira, kolicinu odredite po želji.

Kratko izmiksati, pa polovinu smese izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Staviti da se zapece, tek da se uhvati korica.

Za to vreme ocistiti pomorandže i naseci na kockice. Izvaditi pleh iz rerne, brzo pobacati voce po kori, preliti ostatkom smese i vratiti u rernu. Peci dok fino ne porumeni i proveriti cackalicom da li je kolac pecen. Ostaviti još nekoliko minuta u vrucoj pecnici. Ohla?en kolac iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

## **Savet**

"Istorijat" ovog kola?a, što bi rekla moja draga Džoli, je ovakav-oko pono?i meni i mojim gostima se jelo nesto slatko, pa je nastalo nesto ovako, od onoga što se našlo pri ruci... i, da, moram odati jednu tajnu-smazali smo ga onako vru?eg, ova dva par?eta su "ukradena" za slikanje... Djumbir je dao onu prefinjenu notu....