Kolac od bundeve (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2 šolje**šecera
- **1 šolja** brašna
- **2 šolje**kukuruznog griza
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**mleka
- **1 šolja**kuvanog paradajza
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 velika šaka**rendane bundeve

Priprema

Belanca ulupati u cvrst sneg i ostaviti sa strane. Žumnca izmiksati sa šecerom, pa dodati mleko i ulje, mutiti, pa dodati brašno, griz, sodu bikarbonu. Na kraju dodati sneg od belanaca i rendanu bundevu. Vecu tepsiju namazati mašcu i posuti brašnom i staviti da se pece dok ne dobije zlatnu boju.

Savet