

Kolac sa bundevom (embargo)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grendane bundeve
- **1 šolja (za belu kafu 1,5 dl)**ulja
- **1,5 šolja**šecera
- **1 kašicica**sode bikarbona

I još:

- **1 šolja**griza
- **2 šolje**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 šolja**seckanih oraha

Priprema

Bundevu, šecer, ulje i sodu sastaviti i ostaviti da odstoji 1 h. Zatim odstajaloj masi dodati: 1 šolju griza, 2 šolje brašna, 1 vanilin šecer i 1 šolju seckanih oraha. Sve dobro promešati, pa masu sipati u namašcenu tepsiju. Kolac peci na 200 C oko 20-25 minuta. Kada je kolac ispecen ohladiti ga, pa ga premazati sa 4-5 kašika džema i posuti mlevenim orasima.

Savet

Prednost ovom kolau je što se sve meri šoljicom i ne može da ne uspe bilo da ga pravite sa jabukama ili

bundevom....