

## ***Kolac sa bundevom i orasima***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 **čaša** šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1 **čaša** jogurta
- 2 **čaše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 300 grendane sveže bundeve
- 200 g sitno seckanih oraha
- 2 **kašike** šecera

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa **čašom** šecera. Dodati ulje, jogurt i brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Smesu izliti u podmazan pleh, pa zapeci u već zagrejanoj rerni na 180 C dok ne uhvati koricu (15-20 minuta).

Izvaditi pleh iz rerne, pa na koru rasporediti prethodno pomešane orahe i bundevu; vratiti u rernu na još 10 minuta.

Za to vreme umutiti belanca sa 2 kašike šecera u cvrst sneg, pa premazati kolac. Vratiti u rernu i peci dok šne ne porumeni.

**Savet**