

## *Kolac sa bundevom i orasima*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4 jajeta
- 400 g bundeve
- 200 g brašna
- 100 g rendane šargarepe
- 250 g oraha
- 2 kašičice sode bikarbone
- 1 kašik cimeta
- 200 g šećera
- 350 ml ulja

#### **Preliv:**

- 100 g krem sira
- 40 g maslaca
- 100 g šećera u prahu
- 1 kašičica ekstrakta vanile

### **Priprema**

Sjediniti brašno, cimet i sodu. Bundevu i šargarepu izrendajte odvojeno, orahe naseckajte sitno. Umutite jaja sa šećerom, dodajte ulje, mešavinu brašna, sode i cimeta, seckane orahe.

Na kraju umešajte bundevu i šargarepu.

Sve lepo sjedinite. Sipajte smesu u okruglu tepsiju precnika 28 cm koju ste prethodno premazali uljem i posuli brašnom.

Pecite na 210 stepeni 50 minuta. Pecen kolac ostaviti da se prohladi.

Umutiti krem sir, maslac, i šecer u prahu i time premažite kolac.

## **Savet**