

Posni kolac od šargarepe

Sastojci

Potrebno je:

- 4 šolje rendane šargarepe
- 2 šolje šecera
- 1,5 šolja ulja
- 4 šolje brašna (mera je šolja od bele kafe)
- 1 kesica sode bikarbone
- marmelada od kajsije
- malo mlevenih oraha (za posipanje)

Priprema

Sve sastojke (šargarepu, ulje, šecer, brašno i sodu bikarbonu) umesiti rukom, da se dobro sjedine i ostaviti pola sata prekriveno krpom. Zatim izliti u uljem i brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Proveriti cackalicom da li je gotov, ako niste sigurni (ako se lepi za cackalicu, treba peci još malo).

Gotov kolac premazati marmeladom od kajsije i posuti mlevenim orasima. Probajte. Prijatno!