

Kolac od bundeve i jabuka



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 250 g** bundeve (pecenke)
- **1 veka ili 2 manje** jabuke
- **5 kašika** mlevene plazma keksa
- **3 kašike** griza
- **3-4 kašika** šecera
- **1 kora** narandže
- **2** jajeta

Priprema

Bundevu ocistite od kore i semena i izrendajte je. Jabuke oljuštite i izrendajte. U posudu stavite bundevu, jabuke, griz, plazma keks, šecer i rendanu koru od dobro oprane narandže i sve sjedinite (izmešajte).

Posebno umutite jaja, dodajte ih u mešavinu i sve dobro sjedinite.

Ovako dobijenu kompaktnu smesu izlijte u pleh koji ste predhodno podmazali uljem i posuli brašnom. Pecite na 180-200 stepeni (zavisno od rerne) oko 35-40 minuta.

Ohlaen kolac isecite na željene komade i poslužite. Prijatno!

Savet

Ovaj jednostavan, brz i veoma zdrav kola ne sadrži ni brašno, ni ulje, ni margarin, a ukus je fenomenalan. Ja sam malo improvizovala sa ovim kolaem i obzirom da nema brašna, nisam koristila ni pr.za pecivo, tako da je ispao malo tanji a vi ga možete dodati i bie svakako deblji ili ga možete pei u manjem kalupu. Obavezno ga napravite, sigurno se neete pokajati...