

Hleb sa bundevom

Za 4 osobe

50 g margarina
200 g brašna
prstohvat soli
1 kašičica sode bikarbone
 $\frac{1}{2}$ kašičice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice đumbira u prahu
180 g šećera
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
200 g bundeve
2 jaja

Za podmazivanje pleha

10 g margarina 1 kašika brašna

Preliv

300 g mix crveno voće
3 kašike šećera

Način pripreme

1. Izrendati bundevu i na malo ulja propžiti dok ne omekša. Ostaviti sa strane.
2. U drugu posudu staviti margarin, šećer, ulje i jaja. Mikserom izmešati dok se ne ujednači i dobije kremasta masa.
3. U posudu odgovarajuće veličine sipati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so i začine i dobro izmešati. Bundevu sipati u posudu sa kremastom masom i promešati, pa nakon toga sipati izmešane suve sastojke. Sve zajedno dobro izmešati dok se ne dobije ujednačena masa.
4. Podmazati pleh margarinom i posuti brašnom, sipati izmešanu masu u pleh i peći na temperaturi od 180 stepeni oko 1 sat. Proveriti čačkailcom da li je hleb pečen.
5. Napraviti preliv od šećera i malina ili miksa crvenog voća, po želji, i služiti ga uz hleb sa bundevom.