

Momice i kolač od jabuka

Momice

1 kg obarenih jagnječih iznutrica
2 paprike
3 glavice crnog luka
1 koren celera
2 šargarepe
3 kašike sitno seckane sveže nane
4-5 čenova belog luka
biber
suvi začin
lovorov list
5 dl pasiranog paradajza

Kolač od jabuka

5 kiselih jabuka
1 kesica praška za pecivo
rendana kora limuna
100 g krupno mlevenih oraha
2,5 dl ulja
335 g šećera
375 g brašna
1 kesica cimet šećera

Za premazivanje i dekoraciju

100 g mlevenih oraha
pekmez od šljiva

Način pripreme

1. Obarene iznutrice iseći na komade veličine zalogaja. Poređati u pekač, prethodno dobro podmazan uljem. Dodati luk sečen na rebarca, rendanu šargarepu i celer, paprike isečene na kolutove, beli luk, pasirani paradajz i začiniti. Sve dobro promešati i dodati još malo ulja.

2. Poklopljeno peći u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 30 minuta.

1. Za kolač od jabuka izrendati jabuke, dodati ulje, šećer, orahe, prašak za pecivo, koru limuna, cimet šećer i promešati. Nastaviti mešanje i dodavati po malo brašna dok se ne dobije kompaktna masa.

2. Pleh obložiti papirom za pečenje i u njega presuti masu za kolač.

3. Peći u rerni zagrejanom na 150 stepeni 40 minuta.

4. Nakon pečenja premazati pekmezom od šljiva i posuti mlevenim orasima, pa

vratiti u rernu još 10 do 15 minuta.

5. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.