

# Momice i kolač od jabuka

## Momice

1 kg obarenih jagnjećih 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 zagrejanoj 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 zagrejanoj 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.