

# Ovčarska salata

## Kolač iz Dihova

7 velikih jabuka  
1 kesica sode bikarbone  
1 šolja mleka  
2 šolje šećera  
4 kašike suncokretovog ulja  
100 g mlevenih oraha  
100 g suvog grožđa  
2 šolje pšeničnog brašna tip 400  
1 kesica praška za pecivo  
1 kašičica cimeta

## Za premazivanje

400 g marmelade od šljiva

## Dekoracija

jabuka  
pomorandža  
pistaći  
cimet šećer

## Način pripreme

Očišćene jabuke izrendati. U izrendane jabuke dodati mleko, sodu bikarbonu, šećer, orahe i suvo grožđe. Ostaviti da odstoji sat vremena. Dodati ulje, brašno, prašak za pecivo i cimet. Sjedinjenu masu izliti u pleh i peći na 180°C oko 30 minuta.

Kada se ispeče, ohlađeni kolač premazati marmeladom od šljiva. Dekorirati sitno seckanim voćem i pistaćima. Na kraju posuti cimet šećerom.