

Kolac Slaniša



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja
- 10 kašika brašna
- 4 kašike kukuruznog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- so po ukusu

Ostalo:

- 100 g obarenog spanaca
- 50 g slanine
- 50 g kackavalja
- 50 g rendane šargarepe
- 1 cen belog luka

Priprema

Umutiti smesu i dodati u nju: 100 g seckanog obarenog spanaca, 50 g seckane slaninice, 50 g kackavalja, 50 g rendane šargarepe, seckani cen belog luka. Sve pomešati i razliti u pravougaoni kalup koji je prethodno podmazan i brašnom posut. Peci na 220 stepeni oko 30tak minuta. Umesto kalupa smesu možete sipati u kalup za mafine ili samo razliti u pleh i iseci na kocke kad se kolac ohladi.

Savet