

# **Kockice sa kecapom i šunkom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1kvasac
- 1 kašicica šecera
- 1 dl mleka
- 400 g brašna
- 1 kašica cicasoli
- 2 jajeta
- 1 margarin
- 100 g šunke
- 100 g kackavalja
- 2 kašike krem sira
- kecap

## **Priprema**

U mlako mleko razmutiti kvasac sa šecerom i malo brašna pa ostaviti da nadoe. Margarin otopiti pa dodati u nadošao kvasac i dodati brašno, jaja, so. Ostaviti testo da nadoe. U meuvremenu šunku i kackavalj narendati pa dodati u testo. Premesiti pa razvuci testo. Premazati krem sirom pa isarati kecapom. Seci kocke i peci u rerni.

## **Savet**