

## **Brzi, slani kolac**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **1 caša jogurta**
- **1 jaje**
- **1 kašikaulja**
- **2 caše brašna**
- **1 kesica praska za pecivo**
- **malosoli**

#### **Za fil:**

- **3 jajeta**
- **200 g sira**
- **100 g slaninice**
- **malo origane**
- **100 g pilece salame**

### **Priprema**

Sve sastojke za koru umututi kašikom, da se masa lepo izjednaci.

U pleh staviti pek papir i sipati masu, poravnati je.

Preko kore staviti isecenu na kockice, suvu slaninicu.

Zatim narendati salamicu po želji.

Umutiti jaja, pa dodati sir i preliti ceo kolac. Staviti origano.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno.

Seci po želji.

## **Savet**