

Hleb sa slaninom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** slanine
- **1 kg** brašna
- **1/2 kašike** mlevene paprike
- **1 kašika** šecera
- **1 kockica** svežeg kvasca

Priprema

Izmrvimo kvasac u 150 ml vode sa kašikom brašna i kašicom šecera i soli. Kada naraste dodamo brašno, isecenu slaninu, mlevenu papriku i vodu. Mesimo testo rukom i formiramo loptu. Ostavimo da naraste pola sata. Razmesimo i stavimo u nauljani kalup. Pecemo 40 minuta na 200 stepeni.

Savet

Prijatno!