Kackavaljuša sa slaninom i origanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **250 ml**mleka
- **180 ml**jogurta
- **50 ml**ulja
- **330 g**brašna
- **1 kašikica**soli
- **1 kašikica**praška za pecivo
- **1/2 kašikice**origana
- **100 g**dimljene slanine
- **100 g**kackavalja
- **po potrebi**susama

Priprema

Sjedinite jaja, mleko, jogurt i ulje. U drugoj posudi promešajte brašno, so, prašak za pecivo, origano, izrendani kackavalj i slaninu koju ste prethodno iseckali na sitne kockice pa sve to spojite sa tecnim sastojcima.

Promešajte da se smesa ujednaci. Sipajte u okrugli pleh podmazan uljem.

Pospite susamom i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet