

## Slani kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 50 ml ulja
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 100 ml belog vina
- 100 g kulena
- 100 g šunke
- 100 g seckanih maslina
- 100 g kackavalja
- 2 krem sira za premazivanje

## Priprema

Jaja penasto umutiti sa uljem, postepeno dodajući brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zatim dodati šećer i sipati vino. Sve dobro promešati. Na kraju narendati sir i seckane masline, kulen i šunku na kockice. Duguljasti kalup obložiti pek-papirom pa izliti pripremljenu smesu. Staviti u hladnu rernu da se pece na 180 stepeni dok ne porumeni. Kolac izvaditi i staviti na tacnu da se ohladi. Premazati krem sirom i dekorisati po želji.

## Savet