

Hleb od sira



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog brašna
- **6 kašik** mleka
- **5 kašik** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** sira mediterana
- **1** jaje

Priprema

U ciniju staviti brašno, prašak za pecivo, jaje, ulje, mleko i izgnjecen sir. Sve to lepo rukom sjediniti i umesiti testo.

Testo oblikovati u krug i staviti na pek papir kojim ste obložili pleh i peci u predhodno zagrejanoj 45 minuta na 180 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt i paradajz salatu. Prijatno