

Zapečeno testo sa mileramom i slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** testa (spirala ili po izboru)
- 3 jajeta
- **4 dl** milerama
- **2,5 dl** jogurta
- **100 g** mesnate slanine
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

Slaninu iseci na kockice i popržiti na ulju, testo skuvati na pola, belanca umutiti u sneg.

Mileram staviti u posudu dodati jogurt, žumanca, so, biber dobro izmešati zatim dodat slaninu i sneg od belanca.

Pleh ili pekac namazati uljem sipati oceeno testo pa preliteri smesom od milerama malo pomešati i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet