

Hleb sa krompirom i slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kvasca
- 180 ml jogurta
- 1 dl mlake vode
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika soli
- 1 kašika ružmarina
- 1 kašičica tucane ljute paprike
- 300 g obarenog i propasiranog krompira
- 600 g brašna

Za premazivanje:

- 1 jaje
- 1 kašičica ulja

Priprema

Slaninu iseci na kockice, u suvoj šerpi je propržiti sa ružmarinom i tucanom ljutom paprikom, a zatim je ocediti od viška masnoce.

Smlaciti jogurt, dodati izmrvljen kvasac i šećer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, nadošao kvasac, obaren i propasiran krompir, slaninu, mutiti mikserom. Dodati brašno i so pa umesiti glatko testo.

Manju vatrostalnu posudu (uvec pleh) nauljiti pa posuti brašnom. Staviti testo u vatrostalnu posudu i ostaviti na toplom mestu pola sata. Umutiti jaje sa uljem, pa premazati nadošao hleb.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko pola sata.

Pecen hleb uviti u krpu (tako ga ostaviti 10ak minuta). Prohlaenog ga iseci na parcad.

Prijatno!

Savet

Jako ukusan i mek. Prijatno