

Patatesli Tuzlu Kek



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 400 ml brašna
- 2 mlada luka (ili zeleni dio poriluka)
- 1 kašičica mješavine začina
- po ukusu soli
- 1/3 kašičice bibera
- 1/2 kašičice mljevene paprike
- oko 900 g krompira
- 1 kesica praška za pecivo
- malo susama

Priprema

Umutiti jaja. Dodati jogurt, ulje, so i prašak za pecivo. Sve sjediniti, pa dodati brašno. Umutiti, da nema grudica. Krompir oguliti, oprati, pa narezati na kockice. Dodati u smjesu. Dodati i narezan mladi luk (ili zeleni dio poriluka), kao i suvi biljni zacin, biber i mljevenu papriku. Sve dobro sjediniti.

Sipati smjesu u pleh, premazan puterom ili uljem. Posuti susamom. Peci na 180 C nekih 35 minuta.

Kratko prohladiti, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti toplo, uz kiselu pavlaku ili preliv od jogurta!