

## **Slani kolac (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 350 g brašna
- 150 ml mleko
- 200 g sira
- 150 g sitno seckane šunke
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 g margarina
- po ukusoso

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi penasto umititi margarin i uz neprekidno mучenje dodavati jedno po jedno jaje. Zatim sipati mešavinu brašna i praška za pecivo, naliti mlekom i mutiti mikserom na najmanjoj brzini. Potim isključiti mikser, umešati sitno seckanu šunku i narendani tvrdi sir, posoliti, sve dobro promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu sipati u podmazani uzdužni kalup...

...i peći na 180 stepeni oko 50 minuta. Gotov kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Kolac seci na šnite, servirati te poslužiti.

**Savet**