

Slani kolac sa paradajzom i sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **3** jajeta
- **150 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** svežeg sira
- **3 kašike** ribanog parmezana
- **1** paradajz
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **50 g** salame

Priprema

U zdelu staviti jaja, dodati ulje, vodu i kratko promešati. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i dodati u jaja. Staviti ribani parmezan, kockice salame i sir. Zaciniti sa malo soli i bibera, pazite, ako vam je sir slan. Sve izmešati. Sipati u manju tepsiju, koju ste podmazali ili stavili papir za pecenje, poravnati smesu, iseci jedan paradajz na kockice, ubadati u testo. Peci na 180 dok ne porumeni. Brzo za veceru ili dorucak. :) Služite uz salatu ili uz jogurt ili kiselo mleko. :)

Savet