

Slani kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 šolja (od 200 ml)** pšenice brašna
- **1 šolja** finog kukuruznog brašna
- **1** prašak za pecivo
- **2** jajeta
- **1 šolja** jogurta
- **1 šolja** mlijeka
- **3 kašike** putera
- **2** pecene crvene paprike
- **oko 150 g** feta sira
- so
- biber
- origano

Priprema

Pecene paprike oljuštite i narežite na kockice. I feta sir narežite na kockice. Umutite jaja, pa dodajte obje vrste brašna i prašak za pecivo. Dodajte jogurt i mlijeko, kao i otopljeni puter, pa zacinite po ukusu. Na kraju, dodajte paprike i sir, pa sve sjedinite.

Sipajte u kalup, obložen papirom za pečenje, pa pecite na 180 C, oko 50 minuta.

Pecen kolac prohladite, pa režite na parcad.

Savet

Poslužite toplo ili hladno, uz jogurt ili kiselo vrhnje.