

Hleb sa pivom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 dl** piva
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** kackavalja

Priprema

Pomešajte brašno sa šecerom, solju i praškom za pecivo. Zamesite pivom da se testo ne lepi za prste.

Kackavalj isecite na kockice.

Duguljasti kalup za štrudle i vekne, podmažite. Oblikujte hleb i utisnite parvice kackavalja u hleb. Stavite hleb u podmazan pleh i pecite 55 minuta na 180 C.

Savet

O ukusu da vam ne priam, meni se dopao, vi probajte, pa e te videti