

Kocke sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 dl**mleka
- **75 ml**ulja
- 2jajeta
- **150 g**unke
- **malosusama**
- **malosoli**

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko, šecer, izmrvljeni kvasac i kašicicu brašna. Dobro izmešati, prekriti krpom i ostaviti na topлом da nadoe. U vanglicu za mešenje sipati brašno, dodati so i promešati. Zatim dodati ulje, jaja i nadošao kvasac, pa umutiti mikserom da se dobije ujednacena gušca smesa.

Tepsiju obložiti pek papirom pa razlitu u nju polovinu pripremljene smese za koru.

Preko smese poreati šunku.

Preliti preostalom smesom za koru i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Kad se prohladi iseci na kocke.

Savet