

Kocke sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 dl** mleka
- **75 ml** ulja
- **2** jajeta
- **150 g** šunke
- **malosusama**
- **malosoli**

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko, šećer, izmrvljeni kvasac i kašičicu brašna. Dobro izmešati, prekriti krpom i ostaviti na toplom da nadože. U vanglicu za mešenje sipati brašno, dodati so i promešati. Zatim dodati ulje, jaja i nadošao kvasac, pa umutiti mikserom da se dobije ujednacena gušća smesa.

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

Preko smese porežati šunku.

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

Savet