

Brzi, slani kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **1** **caš** jogurta
- **1** jaje
- **1** **kaš** icaulja
- **2** **caše** brašna
- **1** **kesi** capraška za pecivo
- **malosoli**

Za fil:

- **3** jajeta
- **200** **g** sira
- **100** **g** slaninice
- **maloo** origane
- **100** **g** pilece salame

Priprema

Sve sastojke za koru umutati kašikom, da se masa lepo izjednaci.

U pleh staviti pek papir i sipati masu, poravnati je.

Preko kore staviti isecenu na kockice, suvu slaninicu.

Zatim narendati salamicu po želji.

Umutiti jaja, pa dodati sir i preliti ceo kolac. Staviti origano.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno.

Seci po želji.

Savet