

Slane mozaik kocke



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šunke
- 250 g tvrdog belog sira
- 1 kašak kisele pavlake
- 50 ml jogurta
- 0,75 dl ulja
- 15 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- po ukusu soli

Priprema

Umutite jaja mikserom, a zatim dodajte brašno, malo soli, ulje, pavlaku, jogurt, prašak za pecivo sve vreme muteći. Umešajte i krupno rendani sir i stišnjenu šunku iseckanu na kockice. Pleh podmažite i pospite brašnom, pa u njega izlijte pripremljenu smesu. Prvih petnaestak minuta pecite na 200 stepeni, a onda smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite dok ne porumeni. Prohladite, isecite na kocke i služite uz kiselo mleko ili jogurt.

Savet