

****Slatki Irac****



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 prstoh** vatsoli
- **1** jaje
- **1** vanilin šećer
- **200 ml** jogurta
- **1/2** pomorandže (ribana korica)
- **60 g** suvih brusnica
- **60 g** suvih smokava
- **60 g** sjeckanih oraha

Priprema

Sjediniti brašno, so, sodu bikarbonu, šećer i vanilin šećer. Umutiti jaje, dodati jogurt. U suve sastojke dodati brusnice, orahe i sjeckane suve smokve i ribanu koricu pomorandže.

Dodati jaje sa jogurtom; zamijesiti tijesto (ali ne previše, tek da se sastojci povežu). Na pobrašnjenoj radnoj plohi oblikovati hljeb, staviti u pleh, obložen papirom, pa zarezati.

Peci na 180 C oko 40 minuta.

Pecen hljeb prekriti, kratko prohladiti, pa poslužiti (najbolje sa medom).

Savet