

Kackavaljuša sa slaninom i origanom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 ml mleka
- 180 ml jogurta
- 50 ml ulja
- 330 g brašna
- 1 kašika soli
- 1 kašika praška za pecivo
- 1/2 kašike origana
- 100 g dimljene slanine
- 100 g kackavalja
- po potrebi susama

Priprema

Sjedinite jaja, mleko, jogurt i ulje. U drugoj posudi promešajte brašno, so, prašak za pecivo, origano, izrendani kackavalj i slaninu koju ste prethodno iseckali na sitne kockice pa sve to spojite sa tecnim sastojcima.

Promešajte da se smesa ujednaci. Sipajte u okrugli pleh podmazan uljem.

Pospite susamom i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet