

Slani kolac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **50 mlulja**
- **250 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1/2 kašicicesoli**
- **100 mlbelog vina**
- **100 gkulena**
- **100 gšunke**
- **100 gseckanih masline**
- **100 gkackavalja**
- **2krem sira za premazivanje**

Priprema

Jaja penasto umutiti sa uljem, postepeno dodajuci brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zatim dodati šefer i sipati vino. Sve dobro promešati. Na kraju narendati sir i seckane masline, kulen i šunku na kockice. Duguljasti kalup obložiti pek-papirom pa izliti pripremljenu smesu. Staviti u hladnu rernu da se pece na 180 stepeni dok ne porumeni. Kolac izvaditi i staviti na tacnu da se ohladi. Premazati krem sirom i dekorisati po želji.

Savet