Slani kolac sa paradajzom i sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **3**jajeta
- **150 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**svežeg sira
- **3 kašike**ribanog parmezana
- **1**paradajz
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so
- **50 g**salame

Priprema

U zdelu staviti jaja, dodati ulje, vodu i kratko promešati. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i dodati u jaja. Staviti ribani parmezan, kockice salame i sir. Zaciniti sa malo soli i bibera, pazite, ako vam je sir slan. Sve izmešati. Sipati u manju tepsiju , koju ste podmazali ili stavili papir za pecenje, poravnati smesu, iseci jedan paradajz na kockice, ubadati u testo. Peci na 180 dok ne porumeni. Brzo za veceru ili dorucak. :) Služite uz salatu ili uz jogurt ili kiselo mleko. :)

Savet