

## Slani kolac (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **8 kašika** brašna od heljde
- **4 kašike** belog pšenicnog brašna
- **3** jajeta
- **3 kašike** ulja
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **250 ml** mleka
- **1** prstohvatsoli

### Za preliv:

- **500 g** belog mladog sira
- **2** jajeta
- **100 ml** neutralne pavlake

## Priprema

Jaja umutiti sa mlekom, dodati so, ulje pomešati. Brašno belo i heljdovno pomešati sa praškom za pecivo, pa lagano dodati u umucenu smesu. Tepsiju premazati sa malo ulja i posuti sa brašnom. Sipati umucenu smesu i zapeci 15 minuta na 200 stepeni. Sir izgnjeciti dodati jaja i neutralnu pavlaku, pa premazati preko polupecene koru. Vratiti u rernu i peci još 15 minuta na 200 stepeni. Prijatno.

## Savet