

Brza pogaca sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašakisele pavlake 20%mm
- 2jajeta
- **150** gšunkarice, parizera
- **150** gsira(može i feta)
- **1/2** caše od pavlakeulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **malosoli**
- **15** kašikebrašna

Priprema

Jaja pomešati sa pavlakom i sirom koji smo izmrvili pa dodati ulje, prašak za pecivo i brašno. So po ukusu dodati. Šunku iseckati sitno ili izrendati pa dodati u smesu. Manju tepsiju podmazati uljem i posuti brašnom. Sipati smesu malo je lepljiva pa nauljenim prstima rasporedite po tepsiji.

Rernu dobro zagrejati na 200 C i peci nekih 15-20 minuta dok ne porumeni. Najbolje da probodete cackalicom.

Služiti uz jogurt, kiselo mleko za dorucak ili veceru. Ako vas ima vise duplirajte meru. Brzo i lako se pravi i odlicna je... možete staviti bilo koji sir ili šunku sta imate u frižideru, a ako volite možete iseckati na kockice 100g kackavalja bice još ukusnije. Prijatno!

Savet

Odlična ideja za iznenadne goste posto se brzo pravi ?