

Pecivo sa sirom, šunkom, kecapom...



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 200 ml jogurta
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- 140 g domaćeg, kravljeg, sira
- 140 g kackavalja (gauda)
- 140 g stišnjene šunke
- 1 kašičica origana
- 3 kašičice kecapa

Priprema

Domaci sir i šunku krupno izrendati, a kackavalj izrendati sitno. U vanglicu staviti brašno. Dodati prašak za pecivo i so, pa promešati. Ubaciti jogurt, origano i kecap. Dodati pripremljeni sir, kackavalj i šunku. Zamesiti testo.

Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Razviti koru, debljine 1/2 cm, i iseci je na kocke.

U dublju posudu staviti ulje da se zagreje. Testo pržiti na srednjoj temperaturi. Prženo testo vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće.

Ovo, veoma ukusno, pecivo poslužite uz jogurt.

Recept sam videla na internetu.

Savet