

## Novogodišnji slani kolac



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 dl mlake vode
- 2 kašike ulje
- 1 kašičica sode bikarbone
- 400 g hlebnog brašna
- po ukusu
- 5 jaja
- 1 zelena paprika
- 1 crvena paprika
- 2 kašike graška
- 100 g kackavalja
- 8 tankih listova slanine

### Priprema

Zamesimo glatko testo i ostavimo ga da odstoji 15 minuta. Potom testo oklagijom razvucemo u krug i isecemo ga na 8 delova, kao za kifle. Šire delove okrenemo ka sredini i spojimo jedan sa drugim, da se od tih delova formira kružnica.

Na svaki od tih 8 parcica stavimo po jedan list upržene slanine, a na krug od testa sipamo 50g izrendanog tvrdog sira. Preko sira stavimo kajganu, uprženu na masti od slanine, koja se sastoji od: 4 jajeta, 1 crvene i 1 zelene paprike isecenih na kocke, 2 kašike graška i malo soli. Preko svega toga stavimo još 50 g rendanog sira. Posle

toga listove pogace, na koje smo na pocetku stavili listove slanine, savijemo ka unutrašnjosti.

Može se premazati umucenim jajetom. Pecemo 15 minuta na 200C. Prijatno!

### **Savet**

Vodite rauna da širi krajevi testa lepo formiraju unutrašnji krug, da bi mogli na njega postavite fil.