

# Šareni slavski hleb

Šareni slavski kolač upotpuniće vašu slanu slavsku trpezu.

14 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 3 jaja
- 100 ml ulja
- 300 ml jogurta
- 200 g brašna mekog Tip 400
- 200 g kukuruznog brašna belog
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 120 g šunke
- 70 g paprike crvene pečene
- 30 g perca mladog crnog luka
- 1,5 kašičice soli
- 1 semenke po izboru

- 1 U sud sipajte jaja i mikserom umutite. Dodajte ulje i jogurt i još malo mutite.
- 2 Posebno sjedinite meko brašno, so, kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Dodajte smesi sa jajima i izmiksajte.
- 3 Na kraju sipajte iseckanu šunku, perca mladog crnog luka i papriku. Špatulom promešajte i sipajte u puterom podmazan kalup veličine 10 x 30 cm. Pospite semenkama po vašem izboru.
- 4 Pecite u zagrejanj rerni na 200° C oko 40 minuta.
- 5 Ostavite da se hleb malo prohladi, pa ga izvadite iz kalupa i stavite na rešetku još par minuta.