

SLANI KOLAČ SA SIROM I SUVIM MESOM

Sastojci:

400 g brašna
100 g rendanog kačkavalja
100 g krem sira
50 g suve sremske kobasice
330 ml piva
50 g šećera
15 g soli (tri ravne kašičice)
1 kesica praška za pecivo

Postupak:

1. U posudu za mešenje prosejati brašno, dodati šećer, so i prašak za pecivo, promešati. Zatim dodati rendan kačkavalj i vrlo sitno iseckanu sremsku kobasicu, promešati. Sad sipati krem sir i pivo, pa varjačom dobro sve izmešati, da se dobije meko i lepljivo testo.
2. Duguljasti kalup (30 x 10 cm) obložiti pek papirom i rasporediti testo. Peći na 190°C oko 1h. Ispečenu veknu izvaditi iz kalupa i osloboditi pek papira, pa staviti na neku rešetku, da se hladi sa svih strana. Slani kolač seći tek nakon što se potpuno ohladi.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2017/12/slani-kolac-sa-sirom-i-suvim-mesom.html>