

Hleb sa pivom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1,5 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** šećera
- 2 jajeta
- **0,5 l** piva
- **1 prstohvat** soli
- **50 g** sira
- **50 g** šunke
- **50 g** slanine

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i šećer, pa dodati jaja, pivo sobne temperature, izgnjecen sir, iseckanu šunku i malo proprženu barenu, mesnatu slaninu. Sve izmešati mikserom, pa sipati u pleh za komisbrot ili neki dublji, ali ne prevelik pleh, koji prethodno namazati puterom i posuti kukuruznim grizom u tankom sloju. Smesu u plehu takoe posuti kukuruznim grizom u tankom sloju, pa staviti u zagrejanu rernu na 190-200 stepeni C i peci oko sat vremena, tj dok ne porumeni. ackalicom obavezno proveriti da li je hleb pecen. Seci kada se prohladi.

Savet