

Hljev sa pivom, slaninom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **330 ml** piva
- **100 g** gaude
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** šećera
- **4 tanka reznja** domaćeg slaninice
- **2 kašike** ulja

Priprema

Uključiti rernu na 190 stepeni da se grije. U činiji izmiješati brašno, šećer, so, prašak za pecivo pa dodati ulje i pivo zatim zamijesiti tijesto. Potom dodati sitno sjeckanu slaninicu i rendani sir. U uski kalup (silikonski) može i neki drugi staviti papir za pečenje (ma da i nije potrebno, ali za svaki slučaj). Nasuti smjesu i poravnati. Peci sat vremena. Izvaditi iz kalupa staviti hljev na rešetku iz rerne da se ohladi. Sjeci i servirati.

Savet

Hljev ne nadolazi, peče se odmah i to je velika prednost! :) Pored toga okus je fantastičan!