

Danin brzi hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **560 g** brašna
- **500 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1,5 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** šecera
- **2** jajeta

Priprema

Ugrejati pecnicu na 200 stepeni. Pomešati jogurt sa jajima, praškom za pecivo, šecerom i i solju. Dodati brašno i izmešati varjacom. Testo je mekano i lepljivo, tako treba da bude. Nauljiti tepsiju u kojoj ce se peci i staviti da se ugrije dobro. Sipati testo, poravnati i peci 20-tak minuta.

Savet

Hleb je divan, mekan i brzo se pravi, pogotovo kad ponestane...