

Kajmak: Slani kolač sa sirom, pršutom i kajmakom

Slani kolač sa sirom, pršutom i kajmakom

400 g brašna
100 g rendanog kačkavalja
100 g krem sira
50 g pršute
330 ml piva
50 g šećera
15 g soli
1 kesica praška za pecivo
ulje
300 g kajmaka
čili sa morskom solju

Način pripreme

U posudu sa brašnom dodati šećer, so i prašak za pecivo i promešati. Zatim dodati rendan kačkavalj i sitno iseckanu pršutu. Promešati. Sipati krem sir i pivo, pa varjačom sve izmešati. Kalup za pleh premazati uljem i izliti masu. Peći na 150°C oko 45 minuta. Prvih 15 minuta prekriti aluminijumskom folijom. Ispečenu veknu izvaditi iz kalupa i ostaviti da se malo ohladi. Kolač iseći na kriške, između kriški staviti po malo kajmaka da se rastopi i posuti čili so po vrhu.

