

PROLJETNI KRUH SA PRŠUTOM I SUŠENIM PAMIDORIMA

- 3 jaja
- 150 gr mekog brašna
- 50 gr kukuruznog brašna
- 5 fita pršuta
- 100 gr svježeg sira
- 100 gr gaude
- 1 dcl ulja
- 1 dcl mlika
- 3 sušena pamidora
- sol, papar
- kadulja, mažuran i malo origana

Jaja umutite lagano mikserom uz dodatak ulja i mlika pa dodajte svježi sir, nagratanu (izribanu) gaudu, na kockice isjeckan pršut, sol, papar, kadulju, isjeckane sušene pamidore. U to dodajte obje vrste brašna i prašak za pecivo. Po vrhu ukasite sa malo pršuta, kadulje, sušenih pamidora te pospite sa malo origana i mažurana. Pecite 45 min na 180 C i kad je gotovo poslužite toplo. Ukusan je i hladan i lipo se slaže sa svim vrstama sireva, pršutom, šunkom, friganima jajima i sl. toplim ili hladim predjelima. U slast!!!

