

Medaljoni sa koprivom i sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja jogurta
- 1/2 šolje ulja
- 2 šolje brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 pune šake koprive (vrhovi)
- 200 g sira
- 3-4 cenabelog luka

Priprema

U ključalu vodu staviti koprivu kvati je 3-4 minuta, ocediti i sitno iseckati, pa u nju dodati sitno seckan beli luk. Jaja, jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo sjediniti pa u kalupu za mafine stavljati po kašiku smese, preko nje koprivu, pa sir i opet po kašiku smese. Rernu uključiti tek kada se stavi masa za medaljone i peci 30 min na 200 C.

Savet