

Zapečeni grkljancici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** grkljancica (šuplje kratke makarone)
- 3 jajeta
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **200 g** sira od kefira
- 7 **dl** kefira
- **1 kašika** mlevenog kima
- **1 kašika** bosiljka suvog
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1/2 tegle** ajvara
- **malosusama**
- **malolista** peršuna

Priprema

U vatrostalnu ciniju stavite sve sastojke osim grkljancica i ajvara. Sve dobro umutite. U ovu smesu dodajte sirove grkljancice i promešajte da se svaki pokvasi ovom smesom.

Ako je potrebno dodati još kefira jer je potrebno da grkljancici budu prekriveni ovom smesom.

Stavite akvar kašikom odozgo, nemojte da mešate. Pospite susamom i stavite u rernu na 200C stepeni da se pece.

Savet

Ja koristim kefir i sir od kefira jer ne koristim jogurt a vi upotrebite jogurt i obian sir.