Zapeceni grkljancici sa prazi-lukom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci struk praziluka
- **4**jajeta
- **800 ml**jogurta
- **1 dl**maslinovog ulja
- **1 kesa (400 g)**grkljancica
- **200 g**kackavalja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**belog luka u prahu
- **po malo**vlašca suvog ili svežeg

Priprema

Pripremiti vatrostalnu posudu u koju sipate ulje, izlomite jaja i to umutite viljuškom.

Dodajte jogurt i sve sjedinite.

U ovu masu dodajte prazi-luk isecen na kolutice.

Zatim izrucite iz kese sirove grkljancice i zacinite.

Promešajte da svi grkljancici budu potopljeni u ovu masu. Ako je potrebno dodati još jogurta. Staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 C dok ne porumeni.

Iskljuciti rernu i izvaditi pecene grkljancice iz rerne, posuti krupno rendanim kackavaljem i vratiti u rernu samo da se kackavalj otopi.

Posuti dodatno vlašcem. Vruce iseci na kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet