Zapecen parizer



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**cureceg parizera
- **180 ml**kisele pavlake
- **4**jajeta
- **100 g**zlatiborskog sira
- so

Priprema

Parizer narendati pomešati sa pavlakom, dodati malo soli preliti u manju nauljenu vatrostalnu posudu i peci na 200 stepeni 10 minuta. Napraviti kašikom udubjenje 4 komada i u to staviti jaja da ostanu cela, posuti rendanim sirom i vratiti na još 15- 20 minuta.

Savet