

Španske pitice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša** palente
- 1 **caša** brašna
- 1 **caša** jogurta
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1/2 **caše** ulja
- 3 kisela krastavca
- 150 g parizera
- **malosusama**
- so

Priprema

Stavimo **cašu** brasna i **cašu** palente, zatim stavimo kesicu praška za pecivo i soli po želji i to promešamo.

Zatim izlupamo dva jajeta i sipamo pola **caše** ulja i to sjedinimo.

Nakon toga dodamo **cašu** jogurta.

Kada smo to uradili, dodamo sitno iseckan parizer i krastavce i sve to dobro promešamo da se sjedini.

Savet

Ja sam koristila jogurt granice u sluaju da vam je smesa guša zbog jogurta dodajte vodu po želji. A u sluaju da je redja, dodajte brašno. Prijatno :-)