

## **Gužvara (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora**
- **3 jajeta**
- **400 g sitnog sira**
- **1 kesica praprška za pecivo**
- **1/2 šoljeulja**
- **1/2 šolje jogurta**

### **Priprema**

Podmažemo pleh pa stavimo jednu koru i poprskamo je sa malo ulja. Ostavimo još jednu sa strane. Ostale umacemo u fil gužvajuci ih i reamo jednu do druge da popunimo tepsiju.

Poprskamo sa malo ulja i prekrijemo zadnjom korom. Stavimo da se pece u zagrejanoj rerni. Pecemo dok dobro ne porumeni. Kada je gotova poprskamo je sa malo vode i prekrijemo krpom dok se ne ohladi.

Fil: umutimo jaja sa sirom. Pa dodamo ulje, prašak za pecivo i jogurt pa umutimo.

### **Savet**

:-)