Peynirli Kak Dökmesi

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)**mlijeka
- **1 šolja (od 2 dl)**vode
- **1/3 šolje**maslinovog ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **1 šolja (od 2 dl)**ribanog sira
- **1 šolja**svježeg sira
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2 šolje**brašna
- **po ukusu**sjeckan, svjež peršun

Priprema

Umutiti jaja, dodati mlijeko,vodu, ulje, so i šecer. Zatim u smjesu dodati brašno (ja sam radila kombinaciju pšenicnog i integralnog brašna) i prašak za pecivo, pa umutiti. Dodati svježi i ribani sir, kao i svježi peršun (po ukusu).

Tavu premazati sa vrlo malo ulja, pa zagrijati. Kašikom vaditi smjesu.

Pržiti, po par minuta sa svake strane.

Verzija sa peršunom!

Savet

Poslužiti toplo, uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...