

Mini gibanice sa rukolom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 grikote** ili sitnog sira
- **3 jajeta**
- **malosoli**
- **1/2 pakovanjakora** za pitu
- **1 šoljamleka**
- **par kašikagrckog jogurta**
- **150-200 grukole**
- **po željisusama**
- **maloulja**

Priprema

U dubljem sudu ulupati jaja, posoliti, zatim dodati sir, ulje, rukolu, jogurt i mleko. Sve lepo sjediniti. Kore iseckati ili iscepkati rukama na trake, zatim staviti u sud sa filom i redjati u pleh za mafine predhodno pouljen. Od gore staviti još par listova rukole ili susama po želji. Peci u pedhodno zagrejanoj rerni na oko 200C. Služiti uz jogurt dok su još tople.

Savet