

## ***Kljukuša :-)***



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 2 **caše od jogurta** brašna
- 1 **caša od jogurta** mleka
- **po ukusu** so
- 3 **veca** cenabelog luka
- 4-5 **kašika** vrelog ulja
- 500 **ml** jogurta

### **Priprema**

Pripremamo testo. Jaja, brašno, mleko, soli po ukusu sjediniti i dobro izmešati kako nebi bilo grudvica. Dobicete gušću masu.

Pleh za pečenje podmazite uljem zatim ulijte masu ravnomerno. Peci na 200-220 stepeni dok ne porumeni.

Kada se prohladi iskidati.

Zagrejati 4-5 kašika ulja zatim prelići preko. Staviti luk, jogurt zatim sve sjediniti.

Prijatno! :-)

## **Savet**

Ovo je jelo mog detinjstva :-) Možda naziv jela daje utisak da je nešto ne jestivo u pitanju :-) ali ovo je zaista veoma ukusno jelo!