Dorucak iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 srednjih**krompira
- **2**šargarepe
- **150 g**gaude
- **2 kašike**sitno secenog lista peršuna
- **2**jaja
- **50 g**rastopljenog putera
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **1/2 kašicice** bibera
- **1 ravna kašika**soli

Priprema

Narendati sir i šargarepu. Peršun sitno iseckati. Krompir oljuštiti, narendati i staviti u hladnu vodu, da ne pocrni.

Ocediti krompir, pa ga sjediniti sa šargarepom, sirom, peršunom i jajima. Dodati i zacine (so, cili, biber), sve dobro promešati da se sjedini. Otopiti puter pa i njega umešati.

U plehu obloženom papirom za pecenje, formirati zalogaje od krompira, ja sam koristila modlu kako bi bilo dekorativnije, ali nije obavezno (debljina svakog zalogaja je 7-8 mm).

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 35 minuta. Pleh staviti prvo dole kako bi se uhvatila korica (da sir ne curi), a zatim ga podici na žicu u sredini rerne. Prijatno!

Savet

Služiti uz jogurt, kefir, keap... Jako ukusno jelo, najviše mi se svia što ne ide brašno. Od ove koliine sam dobila 14 srcadia koji su prilino veliki. Prijatno