

Ajvar proja sa parizerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** kukuruznog brašna
- 1 **caša** belog brašna
- **po želji** soli
- 1/2 **caše** ulja
- 2 **kašike** ajvara
- 10 **listova** pileceg parizera
- 2 jaja
- 1 **kašičica** suvog biljnog zacina
- 1,1/2 **caša** kisele vode
- 1 **kesica** praška za pecivo

Priprema

U posudu umutiti sve sastojke. Parizer iseci na tanke kockice i izmešati sa smesom. Smesu posuti u pleh i razdrmati. Pacu na 250 stepeni 15-20 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!