

Viršle u testu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 kašičice soli
- 1 šolja (od 2 dl) jogurta
- 1/2 šolje (od 2 dl) ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 šolje (od 2 dl) brašna
- 4 vece viršle
- 4 trouglica zdenka sira
- po želji origano

Priprema

Umutiti jaja, zatim dodati so, jogurt i ulje. Umutiti pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro umutiti mikserom. Viršle i zdenka sir iseckati pa dodati u umucenu smesu i promešati varjacom.

Smesu uliti u podmazanu vatrostalnu posudu.

Peci u zagrejanoj retni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet