

Zapečeno povrće



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 100 ml pavlake
- 50 ml jogurta
- 50 ml mleka
- 500 g zaleđenog raznovrsnog povrća
- 200 g mladog sira
- malo soli i bibera
- 2 kašičice origana
- 1 kašičica kari praha
- 1 kašika senfa

Priprema

Jaja umutiti, dodati im so i biber, zatim pavlaku, jogurt, mleko, senf, narendani sir i sve sipati u vatrostalnu posudu prethodno namazanu margarinom.

Preko te mase sipati povrće iz kesice (ne mora se prethodno kuvati), pa posuti karijem i origanom, a ta dva začina se mogu umesati i ranije, u prvi sloj.

Preko narendati još malo preostalog sira, staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni i peći oko 30–ak minuta.