

Njanjina zbrka



Sastojci

Potrebno je:

- 3 supene kašike prezle
- 5 jaja
- 3 supene kašike pavlake
- 200 ml jogurta
- 4 viršle
- 10 - 15 maslinki
- malo soli
- malo bibera
- pola supene kašike sušenog bosiljka
- pola kesice praška za pecivo
- 30 grama margarina

Priprema

Margarinom premazati vatrostalnu ciniju u kojoj ce se smesa peci. Zagrejati rernu na 220 stepeni.

Posuti ciniju prelom, a zatim u nju sipati mešavinu pavlake, jogurta, jaja, soli, bibera i praška za pecivo. Preko navedene smese porežati viršle koje treba poseci na tanje kolutice.

Dodati im na pola prerezane masline i sve posuti bosiljkom. Ostatak margarina poseci na listice i poredjati preko smese.

Staviti u rernu da se pece nekih 30-ak minuta.