

Slana bajadera (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za koru:

- **1 caša jogurta**
- **1 jaje**
- **1 kašikaulja**
- **2 caše brašna**
- **1 kesica pršak za pecivo**
- **1/2 kašica cicesoli**

Za fil:

- **3 jajeta**
- **200 g sira**
- **200 g pileći parizer**
- **100 ml kecapa**
- **1 kašica origano**

Priprema

Umutiti žicom jaje, ulje, brašno, prašak za pecivo i so. Smesa je rea. Pleh podmazati i posuti brašnom. Sipati smesu u pleh. Umutiti jaja penasto.

Preko kore staviti kecap i origano, premazati kašikom, sir isitniti, parizer izrendati i staviti po celoj kori.

Sve preliti umucenim jajima. Peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet