

Slana bajadera (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **1** **caša** jogurta
- **1** jaje
- **1** **kašika** ulja
- **2** **caše** brašna
- **1** **kesica** prašak za pecivo
- **1/2** **kašice** soli

Za fil:

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

Priprema

Umutiti žicom jaje, ulje, brašno, prašak za pecivo i so. Smesa je re?a. 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