

Medaljoni sa koprivom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 1 šoljajogurta
- 1/2 šoljeulja
- 2 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 200 g koprive
- 2 cenabelog luka
- 200 g sira

Priprema

U ključalu vodu stavite koprivu i kuvajte 3-4 minuta. Ocedite je i na sitno isecite, pa dodajte iseckani beli luk i mrvljeni sir. Jaja, jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo umutiti.

U kalup za mafine stavljati po kašiku smese, pa preko nje koprivu sa sirom, pa opet po kašiku smese. Staviti u rernu, ukljuciti na 200 stepeni i pecite pola sata.

Savet

Koristim šolju od 2 dl.