Kljukša



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**sira u krišci
- **550 g** brašna
- **170 ml**kisele vode
- **80 ml**ulja
- **3** jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- so

Za preliv:

- **200 g**sitnog sira
- **180 ml**jogurta
- **6 cenova**belog luka

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti brašno, prašak za pecivo, kiselu vodu ulje i jaja. Dodati sira i malo soli pa promešati.

U nauljenu i brašnom posutu tepsiju sipati pripremljenu smesu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta, potom smanjiti temperaturu na 150 stepeni i nastaviti sa pecenjem još 20 minuta.

Posebno izmiksati sitan sir, jogurt, i rendani beli luk. Smesu preliti preko pecene pite, pa vratiti u iskljucenu

rernu i ostaviti još 5 minuta. Zatim izvaditi iz rerne te prekriti mokrom krpom i ostaviti da se ohladi.

Savet