

Lažna gužvara



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg tankih kora
- 5 jaja
- 7,5 dl mleka
- 3 kašike ulja
- 3 kašike sirceta
- 1 prašak za pecivo
- malo soli

Priprema

Jednu koru staviti na dno posude u kojoj ce se peci gužvara.

Ostale kore (jednu po jednu) gužvati, kidati na delove i umakati u smesu koja se napravi od svega navedenog, pa slagati u posudu (ne sabijati jako). Kad se sve kore potroše, ostatak smese preliteri preko složenog.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok lepo ne porumeni.