

Zaljevuša-razljevuša



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **7 kašikaheljdinog brašna**
- **3 kašikebelog brašna**
- **2 celajajeta**
- **1 kašicicasoli**
- mineralna voda

Fil:

- **500 gsvežeg sira**
- **4 jajeta**
- **po ukususu**

Priprema

Prvo što uradimo je da uključimo rernu na 180C, podmažemo tepsiju, veliku iz rerne i stavimo tepsiju u rernu da se greje. Ovde mikser nije potreban, uzmemo zdelu stavimo heljdino brašno, belo brašno, jaja, so, i sve zamutimo sa mineralnom vodom da smesa bude gušća nego za palacinke. Pažljivo izvadimo vrelu tepsiju iz rerne i izlijemo smesu. Vratimo nazad u rernu da se zapece. U sveži sir dodamo jaja, malo soli ako sir nije slan, ako je sir sa jajima gust, razredite sa mlekom da može da se razlije. Kad je već skoro gotovo, razlite sir na testo i vratite nazad da se zapece.

Savet