

# 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 ukususo**

## Priprema

Prvo što uradimo je da ukljucimo rernu na 180C, podmažemo tepsiju, veliku iz rerne i stavimo tepsiju u rernu da se greje. Ovde mikser nije potreban, uzmemu zdelu stavimo heljdino brašno, belo brašno, jaja, so, i sve zamutimo sa mineralnom vodom da smesa bude gušca 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 vec skoro gotovo, razlite sir na testo i vratite nazad da se zapece.

## Savet