

Hrenovke u tijestu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 150 g jogurta
- 100 g kisele pavlake
- 150 g brašna
- 7 g praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- malo češnjaka u granulama
- 150 g sira trapista
- 200 g hrenovki
- 2 kašike maslinovog ulja
- malo bibera

Priprema

Umutiti jaja, ulje, jogurt i kiselo vrhnje. Dodati so, biber i češnjak. Zatim dodati brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti. Dodati i ribani sir i narezane hrenovke.

Manji pleh (23x23 cm) obložiti pek papirom, pa sipati smjesu.

Peci na 180 C do zlatne boje.

Kratko prohladiti, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti uz jogurt i salatu.