Moderna cicvara (brzinski dorucak ili vecera)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šolja**jogurta
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 šolje** mleka
- **1/2 kašicice** soli
- **2 šolje** brašna
- **1 kesica**prašaka za pecivo
- **200 g** šunke
- **100 g**sira
- **4 kisela**krastavcica
- **1 prstohvat** origana
- **3 kašike**mlevenog lana
- **50 g**kecapa
- **50 g** susama

Priprema

Naseckati šunku i krastavcice, sir izdrobiti na krupnije komadice.

Umutiti jaja, dodati mleko, jogurt, ulje i so. Izmešati.

Dodati brašno i prašak za pecivo, dodatno umutiti.

Usuti seckanu šunku, krastavcice, sir, origano i lan. Promešati kašikom.

Smesu uliti u podmazan pleh. Preko preliti kecapom i posuti susamom.

Peci na 250 C oko 30 minuta.

Pitu ostaviti da se prohladi. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Mera je šolja od 2 dl.