

Slane plocice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50** gheljdinih plocica
- 2 jajeta
- **1** malacvekla (sirova)
- **1** cenbelog luka
- **2 kašike** pavlake
- **maloslatke** mlevene paprike
- suvog biljnog zacina
- origana

Priprema

Svaku plocicu preseći na pola. Jaja kuvati 10 minuta. Pomešati pavlaku, sitno iseckan beli luk i slatku mlevenu papirku. Cveklu oljuštiti i iseci na listove. Po završetku jaja prohladiti, oljuštiti i iseckati na krupne komadice.

Svaku plocicu filovati pavlakom, belim lukom i slatkom paprikom. Potom dodati po parce kivanog jajeta, dodati origano i suvi biljni zacin, zatim listic cvekle. Služiti uz cašu jogurta.

Savet

Lagana veera. Prijatno!