

Sarajevska kljukuša



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gocišcenog krompira
- **1 glavic**acrnog luka
- **3**jajeta
- **200 ml**mlijeka
- **50 ml**ulja
- **7 kašik**abrašna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**mješavina zacina

Priprema

Krompir oguliti, oprati i narezati na kockice. Sitno narezati i luk.

Umutiti jaja, ulje i mlijeko, pa dodati krompiru.

Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina zacina), pa dodati i brašno. Sve dobro promiješati. Pecnicu zagrijati na 240 C. Zagrijati i pleh, premazan uljem. Sipati smjesu u zagrijan pleh.

Peci oko 25 minuta, da fino porumeni.

Pecenu pitu kratko prohladiti, pa narezati...

Poslužiti uz kiselu pavlaku ili jogurt!

Savet