

Prženi sir sa blitvom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 listova** blitve
- **150 g** mravljenog sira
- **1** jaje

Priprema

Blitvu oprati i ocistiti sredisnji deo pa saseckati. U malu šerpicu sipati dva prsta vode i staviti blitvu da prokljuca, kuvati par minuta da malo omekša pa osediti viška vode i dodati sir. Odma mešati na vrucoj ringli, pa kada se sir uprži malo i sjedini sa blitvom dodati jedno jaje i umešati da se poveže. Pržiti još 2 minuta pa skloniti i poslužiti sa domacim hlebom i salatam.

Savet

Prijatno :)