

Španska srca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **400 ml**jogurta
- **100 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- po ukususoli
- **150 g**belog brašna
- **150 g**belog kukuruznog brašna
- **150 g**sunke
- **150 g**sira
- 3kisela krastavcica
- **1 puna kašika**ajvara
- malosusama

Priprema

Umutiti jaja, posoliti. Dodati ulje, mleko i jogurt. Izmešati. Dodati brašna izmešana sa praškom za pecivo. Izmešati.

Šunku, krastavcice iseckati na kockice, dodati sir i ajvar. Izmešati.

Smesu sipati u silikonske modle u obliku srca.

Posuti susamom.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Služiti topla srca uz dodatak jogurta, kiselog mleka ili pavlake!

Savet

Mekana i ukusna srca! Mogu poslužiti kao doruak ili veera! Odlina su i za bilo koju vrstu proslave uz predjelo!