

Slane štangle



Sastojci

Potrebno je:

- 1 caša (od 200 ml) belog, mekog brašna
- 1 caša jogurta
- 1 caša kukuruznog brašna
- 1/2 caše ulja
- 1 prašak za pecivo
- 300 g sira
- 3 jajeta
- 100 g šunke
- 100 g šampinjona (na listice secene)
- 50 g kackavalja

Priprema

Umutiti jogurt, belo i kukuruzno brašno, dodati ulje i prašak za pecivo. Sipati u tepsiju obloženu pek papirom.

Posebno umutiti sir, šampinjone, šunku i jaja. Sipati preko prvog umucenog dela i peci.

Kada je dobilo braonkastu boju, izvaditi iz rerne i ostaviti 5 minuta, da se prohladi. Zatim narendati na sitnije rende kackavalj.

Ohlaenu pitu seci na štangle i služiti.

Prijatno i uživajte uz slane štangle!!!