




Šarena zlevanka

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

 BROJ NAMIRNICA
13

Sastojci

3 jaja
3 dl mlijeka
3,5 dl mineralne vode
1 dl ulja
10 g soli
250 g K Plus kukuruznog brašna
125 g pšeničnog brašna
1 K Plus prašak za pecivo
500 g K Plus posnog svježeg sira
1 mladi luk
1 paprika (ili ½ crvene, žute i zelene paprike)
1 mali ljubičasti luk
50 g maslaca

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Povrće nasjeckajte na kockice. Izmiješajte jaja, mlijeko, mineralnu vodu, 1 dl ulja i sol.

Brašna dobro promiješajte s praškom za pecivo pa dodajte u smjesu s jajima. Kada više ne vidite suhe sastojke dodajte svježi sir i nasjeckano povrće i dobro promiješajte.

Otopite 50 g maslaca u plehu za pečenje pa ulijte pripremljenu smjesu i pecite 30 min na 200°C.

Dobar tek!