

# 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!