Slane princessice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**mlijeka
- **2 kašike**jogurta
- **2 kašike**pavlake
- **3 kašike**ulja
- **2 kašike**susama
- **1/2**praška za pecivo

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka, u bjelanjke dodati pola kašicice soli i mutit u cvrst snijeg. Posebno umutiti žumanjke te ih dodati u snijeg od bjelanjaka. Zatim lagano dodati ostale sastojke. Sve dobro izmješati, smjesu kašikom vaditi u kalup. Peci na 200 C dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Peceno tijesto ostaviti da se ohladi. Za nadjev: 100 g pršute sitno isjeckati, dodati 50 g margarina, 150 g bijelog sira, 2 kašike pavlake, 2 kašike mlijeka i 50 g feta sira. Sve dobro izmješati i filovati princesice. Uvaljati ih u laneno sjeme ili susam.

Savet