

Šareni slani minjoni



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Narandžasta kora:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 180 ml jogurta
- 80 ml ulja
- 60 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 kašičice slatke alevne paprike

Zelene kore:

- 4 jajeta
- 360 ml jogurta
- 1 kašičica soli
- 160 ml ulja
- 120 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 vezaspanaca

Za fil:

- 300 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 2 kuvana jajeta

- **50 ml** majoneza
- **100 g** salame
- **100 g** šunke

Za premazivanje:

- **380 g** kisele pavlake
- **100 g** kackavalja

Priprema

Pripremiti narandžastu koru: Umutiti belanca, a zatim dodati so, žumanca, ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo i alevom paprikom. Sjediniti, pa sipati smesu u pleh obložen papirom za pečenje. Ja sam koristila pleh dimenzija 37x25, a u originalnom receptu koristi se 25x25. Peci 15-ak minuta na 200 C.

Pripremiti zelenu koru: Umutiti 2 belanca, dodati pola kašičice soli, 2 žumanceta, 180 ml jogurta, 80 ml ulja i 60 g brašna pomešanog sa 1 kašicom praška za pecivo. Dodati pola veze sitno seckanog spanaca, koji ste prethodno kratko probarili i ocedili od vode. Sve sjediniti. Sipati smesu u pleh obložen papirom za pečenje i peci 15-ak minuta na 200 C. Od preostalog materijala na isti način, ispeci još jednu zelenu koru.

Za fil: Sjediniti Moja kravica kuhinjica sitan sir, majonez, sitno seckana kuvana jaja, seckanu salamu i šunku.

Na tacnu staviti zelenu koru, pa je nafilovati polovinom fila.

Preko staviti narandžastu koru i ostatak fila.

Završiti zelenom korom.

Preko nje namazati pavlaku i narendati kackavalj.

Do služenja držati u frižideru da se dobro ohladi, pa seci minjone.

Savet

Hvala Minji na divnom receptu. :)