Slani kolac sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **6 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **3 kašike**ulja
- **2 manje rendane**tikvice (500 g)
- **1/2 kašicice**soli

Za fil:

- **500 g**mrvljenog sira
- **3 kašike**pavlake
- **1 kašika**kecapa
- **50 g**otopljenog margarina ili putera
- **6 listova-vecih**blitve
- **200 g**šunkarice

Priprema

Izrendamo tikvicu, a u drugoj posudi umutimo dobro jaja dodamo ulje brašno pecivo i polako umešati tikvice. Peci na 200 C oko 25 minuta. Zatim ostaviti testo da se ohladi.

Sastaviti sve za fil pa dve kašike stavimo preko ohladjene kore.

Obariti listove blitve (5 minuta) pa ih raširiti preko fila.

Zatim preko listova blitve stavimo još dve -tri kašike fila.

Preko fila poreati šunkaricu pa opet fil.

Preko fila izrendati kackavalj.

Dobro ohladiti u frižideru pa iseci na kocke.

Savet

Ovaj slani kola spremila sam ga sa tikvicama zbog sina koji ne voli tikvice. A jedino ih na ovaj nain jede, jer ne veruje da u ovom kolau ima tikvice. On ovaj slani kola obožava... Toplo vam ga preporuujem...