

Šargarepice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **180 g** masti
- **500 g** švapskog sira

Fil:

- **300 g** mešavine za rusku salatu
- **1 dl** pavlake
- **po ukusu** soli i bibera
- **vezica** miroije

Za premaz:

- **1** jaje
- **malocrvene** prehrambene boje

Priprema

Pomešajte mast sa brašnom i sirom pa zamesite glatko testo. Uvijte ga u pamucnu krpu i ostavite da odstoji u frižideru preko noci. Sutradan na radnoj površini rastanjite testo na 1/2 cm i isecite ga na trake sirine 2,5 cm. Svaku traku urolajte oko kupastih kalupa (mogu se napraviti od kartona i alu-folije).

Umutite jaje, dodajte malo prehrambene crvene boje i premazite testo. Namotane kalupe poreajte u pleh obložen pek-papirom i pecite na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotovo testo izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi pa skinuti sa kalupa.

Fil: Obarite povrce za rusku salatu posolite i pobiberite po ukusu, ocedite i pomešajte sa pavlakom. Kakupe punite pripremljenim filom, te ukasite miroijim kako bi licile na šargarepe.

Savet