

Popover



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 250-275 ml mleka
- 175 g brašna
- po ukusu soli
- 2 kašike otopljenog maslaca

Za punjenje:

- 2 kuvana jajeta
- 5-6 kisela krastavica
- 100 g pilece salame
- 100 g tvrdog sira, po izboru
- nekoliko kašika kisele pavlake
- po ukusu soli i bibera
- malo suvog bosiljka

Priprema

Umutiti jaja sa solju i mlekom, a zatim staviti otopljeni i prohlavljeni maslac. Brašno dodavati postepeno, mutiti da bude gustine kao testo za palacinke. Ostaviti da malo odstoji.

Iseckati na kockice namirnice, pa ih povezati pavlakom. Zaciniti po ukusu.

Kalupe za mafine dobro podmazati otopljenim maslacem, pa naliti smesu do 2/3. Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, ubaciti kalup, pa nakon desetak minuta smanjiti na 180, ali, vi sami najbolje poznajete svoju pecnicu...Popoveri ce narasti, a gotovi su kad dobiju lepu, zlatnu boju. Izvaditi kalup iz pecnice i ostaviti da se ohlade potpuno. Sad okrenuti popover, da dno bude na vrhu. Skoro svaki ce imati udubljenje-tako i treba, jer ce se u njih stavljeni punjenje. Napuniti popover spremljenim nadevom, posuti bosiljkom i-uživajte!

Savet

Bila sam oduševljena ovim receptom...Najlepše od svega, ni jedan popover nije isti, nekima se udubljenje pojavi na vrhu, nekima na dnu, neki ostanu okrugli-to vam daje puno mogućnosti da pustite mašti na volju...