Šnite sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **150 g**kackavalja
- **4 kašike**kisele pavlake
- **50 g**kiselih krastavcica
- **7 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **5**viršli

Priprema

Krastavcice iseci na kockice, a kackavalj krupno izrendati. U dubljoj posudi sjediniti jaja, kiselu pavlaku, brašno i prašak za pecivo. Dodati so, a onda umutiti mikserom. Na kraju dodati kisele krastavcice i rendani kackavalj i polako promešati varjacom, da se smesa ujednaci. Duguljasti kalup podmazati margarinom i posuti brašnom, pa u njega izliti polovinu smese.

Uzdužno, po sredini, u dva reda poreati viršle, a preko njih sipati preostalu smesu. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Ostaviti da se ohladi, a zatim seci na šnite i služiti.

Savet