

Vesele slane štanglice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **100** gkisele pavlake
- **50** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- malosoli

Za fil:

- **150** gšunke
- **100** gkackavalja
- **100** gkisele pavlake
- 2kuvana jajeta
- **50** gkecapa

Priprema

Penasto umutiti jaja, pa dodati so, pavlaku, brašno i prašak za pecivo, pa promešati kako bismo dobili homogenu smesu. Izliti pripremljenu smesu u podmazan i pobrašnjen pleh, pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko dvadesetak minuta.

Pecenu koru prohладити, па по дужини пресечи на поле, како бисмо добили две једнаке коре. У меувремену, шунку исечи на кockice, кашкавалј ситно изредати, а јаја обарити, па посебно изредати беланца и јуманцу. Затим сјединити шунку, кашкавалј, рендана беланца и павлаку.

Кору премазати припрелjenим филом, па преклопити другом кором.

Другу кору премазати кечапом, па посuti ренданим јуманцима. Ставити у frižider да одстоји пар сати, а затимrezati на штanglice i služiti.

Savet