

## **Punjena srca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **4** jajeta
- **600** g brašna

#### **Fil:**

- **50** g kečapa
- **50** g šunke

#### **Sos:**

- **200** g šunke
- **1** pavlaka
- **1** krem sir
- **1** kiselo mleko

### **Priprema**

Umetimo jaja i pomešamo brašno. Umesimo meko testo. Razvijemo ga što tanje možemo. Vadimo modlom srca. Šunku iseckamo na tanke kockice. Na svako drugo srce stavljamo malo kečapa i šunke.

Poklopimo srca onim srcem koje nema fil. Viljuškom pritisnemo da se ne otvaraju.

Zagrejemo vodu sa malo soli i ulja. Stavimo srca da se kuvaju. Kuvamo ih dok se ne odvoje od poda. Šunku iseckamo i stavimo da se proprži. U šerpici pomešamo krem sir, pavlaku i kiselo mleko. Stavimo na vatru da se dobro sjedini. Dodamo šunku i prelijemo srca.

## Savet

:-)