

Slane ruske kape



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 12 kašikabrašna
- 2 dljogurta
- 1 dlulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 1 rendana šargarepa
- 4 jajeta

Fil:

- 1 pavlaka
- šunka
- sir

Dekorisanje:

- majonez
- pavlaka

Priprema

Umutiti jaja, dodavati brašno sa praškom za pecivo, ulje, jogurt, so i rendanu šargarepu. Promesati lepo sadržaj.

Izliti u malo podmazan pleh i peci 20 minuta na 200 stepeni. Kada se ispece i prohladi, čašicom za rakiju vaditi krugove. (Kod mene je bilo 24)

Na 12 krugova staviti fil, pa preklopiti sa drugih 12.

Premazati pavlakom svaku formiranu kapu, a odgore dekorisati majonezom.

Savet

Po želji, može se nakon pavlake uvaljati kapa i u skuvano žumance ili u rendani sir. Prijatno :-)