

Šareni minjoni



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- **6**jaja
- **240** mlulja
- **600** mljogurta
- **180** gbrašna
- **1,5** kesicaprška za pecivo
- **1,5** kašicicesoli
- **2** kašicicecrvene paprike
- **3** briketa spanaca

Za fil:

- **300** gsira
- **2** kuvana jajeta
- **200** mlmajoneza
- **1** kašicicasenfa
- **po** ukusubibera
- **po** ukususoli
- **400** gseckane šunkarice
- **maloperšuna**

Za dekoraciju:

- **1** cašakisele pavlake
- **100** gkackavalja
- **100** gmaslina

Priprema

Za kore deliti na 1/3. Umutiti prvo belanca u cvrst šam, dodajte žumanca. Kad postane kremasto dodajte, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i soli. Jedna kora ostaje žuta, u drugu dodati brikete spanaca, a u treću alevu papriku. Sastojke za kore deliti na tri dela. Peci na 200 C 7 minuta. Dok se kore hlade umutiti fil. Pomešati sir, iseckana jaja, šunku, biber, senf, majonez i peršun. Kad se kore ohlade premazati ih filom. Fil podeliti na dva dela. Dekorisati pavlakama, rendanim kackavaljem i maslinama.

Uživajte u ukusu.

Prijatno.

Savet