

Slane šubare



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jaja
- **12** kašika brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1/2** kašicicesoli
- **1** dlulja
- **2** dljogurta

Fil:

- **250** gkrem sira
- **100** gpecenice
- **150** mlkisele pavlake

Za premazivanje:

- **150** gkackavalja
- **50** gkecpa
- **50** gkisele pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja sa solju pa dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i jogurt. Sve dobro sjediniti, te masu izliti u podmazan pleh i ispeci koru u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti i pomocu manje caše vaditi

krugove. Pecenicu iseckati na kockice pa je sastaviti sa krem sirom i kiselom pavlakom. Spajati po dva kruga ovim filom, takoe namazati i ivice, te uvaljati u rendani kackavalj. Odozgo naneti kiselu pavlaku i ukrasiti kecapom.

Savet