

Šareni slani minjoni



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Zelena kora (x2):

- 2 jajeta
- 1/2 kašicicesoli
- 1 caša (180 ml) jogurta
- 80 mlulja
- 6 kašikabrašna
- 1 kašicicaprška za pecivo
- 4 briketazamrznutog spanaca (70-80 g)

Narandžasta kora:

- 2 jajeta
- 1/2 kašicicesoli
- 1 cašajogurta
- 80 mlulja
- 6 kašikabrašna
- 1 kašicicaprška za pecivo
- 2 kašicealeve paprike

Fil:

- 300 g sitnog sira
- 2 kuvana jajeta
- 1 crvena paprika
- 3 kašikemajoneza

- **200 g** sitno seckane šunke
- **maloseckanog** peršunovog lista

Dekoracija:

- **3 kašike** pavlake
- **100 g** kackavalja

Priprema

Za zelenu koru umutiti belanca i so, pa dodati žumanca, ulje, jogurt, brašno, prašak za pecivo i odmrznut i oceen spanac. Smesu izliti u kalup (27x24), obložen papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još jednu zelenu koru.

Za narandžastu koru umutiti belanca i so, dodati ostale sastojke, sjediniti i peci na isti nacin kao i zelene kore.

Fil: Sir sjediniti sa majonezom iseckanom šunkom, sitno seckanim kuvanim jajima, sitno iseckanom paprikom i peršun lišcem.

Filovati: na zelenu koru premazati polovicu fila, pokriti narandžastom korom, premazati ostatkom fila i poklopiti zelenom korom. Premazati pavlakom i posuti rendanim kackavaljem.

Savet