

## **Slane ruske kape**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **12** kašikabrašna
- **2** dljogurta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **1** šoljicaulja
- **1**rendana srednja šargarepa

#### **Za fil:**

- **250** gkrem sira
- **2** kašikekisele pavlake
- **50** gpraške šunke
- **50** gpecenice
- **1** kuvano jaje

#### **Za premazivanje:**

- **100** gkisele pavlake
- **150 ml** majoneza
- **120** gkackavalja
- **1**kuvano jaje

## **Priprema**

Jaja penasto umutite, posolite ih, dodajte jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i rendanu šargarepu. Sve lepo sjedinite, prespite u okruglu tepsiju obloženu pek- papirom i pecite u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Kad se prohladi, vecom rakijskom cašicom vadite kružice. Ostatke kore ne bacajte, pošto su potrebni za fil.

U meuvremenu, pomešajte krem sir, kiselu pavlaku, sitno seckane šunku i pecenicu i rendano kuvano jaje. Zatim ovoj masi dodajte sitno izmrvljene ostatke kore (preostali deo nakon vaenja krugova). Sve lepo promešajte i ujednacite.

Ovim filom spajajte po dva kruga, okolo ih premažite pavlakom, pa uvaljajte u rendani kackavalj. Odozgo svaku kapicu premažite sa malo majoneza i pospite rendanim kuwanim jajetom. Prohладите u frižideru nekoliko sati pre služenja.

## **Savet**