

Uskršnja kupola



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sremskog sira
- **200 g** presovane šunke
- **6 kom.** tanko nasecene presovane šunke
- **100 g** putera
- **8** jaja
- **4** tvrdo kuvana jaja
- **1 kašik** arena iz tegle
- **50 g** barenog graška
- **1** crvena paprika iz tegle
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Za ukrašavanje:

- **3 kom.** tanko nasecene pršute
- **malosirnog** namaza
- **malorena** iz tegle

Priprema

U posudi izmešati sir sa otopljenim maslacem pa dodati sirova jaja.

Nakon toga dodati naseckanu kiselu papriku.

Naseckanu presovanu šunku.

Narendana kuvana jaja.

Bareni grašak i ren. Posoliti i pobiberiti.

Sve sastojke sjediniti mešanjem, a potom smesu utisnuti u namašcenu okruglu vatrostalnu posudu.

Zatim posudu staviti u vecu posudu sa vodom i kuvati na pari oko 35 minuta ili dok se smesa ne zgusne.

Ohlaenu kupolu okrenuti na tacnu za posluživanje i obložiti je tankim šnitama presovane šunke.

Od prsute napraviti male savijutke.

Sirni namaz pomešati sa renom, napuniti savijutke pršute pa ukrasiti kupolu.

Poslužiti sa sosem od rena.

Savet

Uživajte u ukusu.