

Dvobojni minjoni



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru sa ajvarom:

- 4 jajeta
- 1 dl ulja
- 2 kašejogurta
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicica soli
- 4 kašikeajvara

Zelena kora:

- 4 jajeta
- 3 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1/2 kašicicesoli
- 3 briketaspanaca

Za fil:

- 300 gsira
- 2 kuvana jajeta
- 200 mlmanoneza
- 1 kašicicasenfa
- malobibera

- **400 g** šunke
- **1 kašik** seckanog peršuna
- **2** kuvane šargarepe
- **150 g** kackavalja
- **300 g** masline sa paprikom

Priprema

Za koru sa ajvarom je potrebno da belanca odvojite od žumanaca. Umutite belanca u cvrst šam, pa postepeno dodajte žumanca. Smanjiti brzinu miksera pa postepeno dodajte, so, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i jogurt. Isključite mikser pa dodajte ajvar. Promešati varjacom, pa isipati smesu u pleh od elektricnog šporeta i peci na papiru za pecenje oko 10 minuta. Hladnu koru preseći na dva dela i dobićete dve kore odjednom.

Za zelenu koru je potrebno da belanca odvojite od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Dodajte žumanca postepeno i mutiti dok ne pobeće. Postepeno dodajte jogurt, so, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju briketi spanaca. Lagano promešati varjacom pa isipati u manji pleh i peci na 200 C, oko 10 minuta. Ohladiti kore.

Za to vreme skuvati jaja i šargarepu. Hladno izrendati u posebnim cinijama. Sir izgnjecite viljuškom, dodajte majonez, biber i senf i seckanu salamu. Izmešati varjacom pa smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kuvana izrendana jaja, a u drugi rendanu šargarepu i list peršuna.

Filovanje: Kora sa ajvarom, ceo fil sa peršunom i šargarepom, kora sa spanacem, ceo fil sa jajima, kora sa ajvarom. Malo fila ostavite za premazivanje, narendajte kackavalj, umotajte u foliju i ostavite da prenoci. Sutradan secite na štanglice i svaku dekorišite sa maslinama. Uživajte, prijatno!

Savet