

Ljute kocke sa zeljem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru x3:

- **4** jajeta
- **150** g mlulja
- **1** cašajogurta
- **4** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **200** g blanširanog zelja
- **4** kašikaljute aleve paprike

Za fil:

- **600** g feta sira
- **4** kuvana jajeta
- **400** g majoneza
- **2** kašicicesenfa
- **1** kašicicabibera
- **800** g stišnjene šunke
- **2** kašike seckanog peršuna

Za dekoraciju:

- **1** cašapavlake
- **200** g dimljenog kackavalja
- **1** vezaperšuna

- 200 g maslina sa ukusom paprike

Preparacija

Prvo blanširajte zelje. Ohladite ga i isecite na sitnije komade. Odvojite belanca od žumanaca i umutite u cvrst šam. Postepeno dodajte žumanaca i mutite dok ne pobeli. Dodajte ulje, so, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Promešajte lagano i sipajte u veci pleh (35x40 cm) koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Postupak ponovite i sa drugom i trećom korom, ali u drugu stavite alevu papriku, u treću blanširano iseceno zelje.

Šunku isecite na sitne kockice. Jaja izrendajte, a feta sir izgnjecite viljuškom. Sjedinite sve sastojke pa dodajte majonez, seckan perun, biber i so. Sjediniti smesu i filovati kore.

Filovanje: Žuta kora, pola fila, zelena kora, druga polovina fila, treća kora. Premazati kocke pavlakom, izrendajte kackavalj i ostavite u frižideru da se sastojci sjedine. Seci na kocke željene velicine. Svaku kocku dekorisati peršunovim listom i isecenom maslinkom.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet