

Slane šubare



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 12 kašika brašna
- 2 dl jogurta
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašicica soli
- 1 šoljica ulja
- 1 izrendana šargarepa
- malo iseckanog peršunovog lišca

Fil:

- 250 g krem sira
- 50 g praške šunke
- 50 g pecenice
- 1 bareno jaje

Premaz:

- 1 dl pavlake
- 12 kašicica majoneza
- 150 g rendanog kackavalja
- 1 bareno jaje

Priprema

Za koru izmutiti jaja, posoliti ih, pa dodati jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, izrendanu šargarepu i peršunovo lišce, sve sjediniti pa sipati u pleh obložen papirom i peci koru na 200C 20min.

Kad se prohladi modlom izvaditi 24 kruga.

Za fil sjediniti krem sir, iseckanu prašku šunku i pecenicu i izrendano bareno jaje. Ovim filom spajati po dva kruga, a okolo ih premazati sa pavlakom, pa uvaljati u izrendani kackavalj.

Odgore svaku premazati sa kašicicom majoneza, posuti sa izrendanim barenim jajetom, pa ukrasiti po želji.