# *Bubamarice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Testo**

- **4**belanceta
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**mlevenog maka
- **po ukusu**soli i bibera

**Fil**

- **150 g**krem maslaca
- **50 g**crnih maslina
- **50 g**sira sa plavim plesnima
- **po ukusu**biber
- **po potrebi**paradajz, crne masline i persun

## Priprema

Umutiti belanca, pa dodati so, brašno i mak. Na papiru za pecenje oblikovati puslice željene velicine o peci desetak minuta na 150 stepeni. Broj puslica zavisi od velicine.

Masline iseckati, izmrviti sir i izmešati dobro sa krem maslacem. Dodati biber. Premazivati preko ohlaenih puslica. Od paradajza i maslina napraviti bubamarice i stavljati preko. A mogu i samo kriške paradajza.

## Savet