

Ajvar kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora od spanaca:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 300 g spanaca
- 1 dl kisele pavlake
- 1 prašak za pecivo
- sopo ukusu

Fil:

- 500 g sira
- 3 kašike ajvara

Ostalo:

- 3 palacinke
- 150 g šunke
- 150 g kackavalja

Priprema

Zelenu koru napraviti tako što ćete belanca odvojiti od žumanaca i umutiti ih mikserom u cvrst sneg. Spanac obariti u vreloj vodi, procediti ga i sitno iseckati. Posebno umutiti žumanca, dodati spanac, brasno, pavlaku i prašak za pecivo, posoliti po želji i u to dodati belanca uz lagano mešanje. Tepsiju obložiti papirom za pecenje i

u nju sipati smesu. Peci na 200C dok ne porumeni (10-15 minuta). Fil napraviti tako što cete sir izmešati sa ajvarom. Palacinke napravite na uobicajen nacin. Stavite na palacinke, 3 lista šunke i malo narendanog kackavalja i urolati. Kada je kora pecena preseci je na pola. Na prvi deo namazati polovinu fila, poreati tri palacinke jednu do druge sa malo lufta, da bi i tu došlo malo fila. Preko palacinaka naneti preostali fil i poravnati i odozgo prekriti drugom polovinom kore. Blago pritisnuti i staviti u frižider da se stegne. Kocke možete ukrasiti sa rendanim kackavaljem.

Savet