Kikiriki kocke

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **2 kašike**krupno mlevenog kikirikija
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja
- **malo**soli i praška za pecivo

Fil:

- **200 g**feta sira ili nekog drugog po izboru
- **100 g**pavlake
- **100 g**pilecih prsa ili praške šunke
- **100 g**kiselih krastavaca
- **100 g**krupno mlevenog kikirikija

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati malo soli, pstohvat. Mutiti još malo, pa dodati žumanca, nakon toga ulje i sve ostale sastojke i lagano izmešati. Peci desetak minuta na 150 stepeni u plehu velicine 25x30 cm. Prohlaenu koru iseci na pola, da bude upola manja.

Krastavce i prsa izrendati. Sir izmrviti, pa dodati pavlaku, krastavce, prsa i pola kolicine kikirikija. Dobro izmešati. Koru premazati sa 3/4 fila, staviti drugi deo kore, pa premazati preostalom kolicinom fila i posuti kikirikijem. Kikiriki utapkati da ne bi padao. Ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru pre secenja da se

stegne i upije. Dekorisati po želji.

Savet