

Slane kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore I i III:

- 6jaja
- 6 **kašika**brašna
- 2 **dl**kisele pavlake
- 2 **kašice**praška za pecivo
- 4 **kašike**kecapa
- 1 **kašica**soli

Kora II:

- 3jaja
- 3 **kašike**brašna
- 1~~dl~~kisele pavlake
- 1 **kašica**praška za pecivo
- 1 **vecaš**argarepa
- **prstoh**vatsoli

Fil:

- 400 **ml**kisele pavlake
- 400 **ml**majoneza
- 2barena jajeta
- 3kisela krastavcica
- 100 **g**pecenice
- 100 **g**pilecih prsa

- **150 g** kackavalja

Priprema

Za koru I umutiti posebno 3 belanca sa prstohvatom soli, pa dodati žumanca, brašno sa praškom za pecivo, kiselu pavlaku i kecap. Smesu izliti u pleh (30x20cm) obložen papirom i peci koru na 200 C 15 minuta. Na isti nacin napraviti koru III. Kору II napraviti kao koru I samo umesto kecapa staviti izrendanu šargarepu.

Za fil izmutiti kiselu pavlaku i majonez, pa podeliti na 3 dela: 1. U prvi deo dodati izgnjecena barena jaja i krastavcice. 2. U drugi deo dodati pecenicu iseckanu na kockice. 3. U treci deo dodati iseckana pileca prsa na kockice. Filovati: kora I, fil 1, kora II, fil 2, kora III, fil 3, pa odgore izrendati kackavalj.

Savet