

Slane princessice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 2 kašike mlijeka
- 2 kašike jogurta
- 2 kašike pavlake
- 3 kašike ulja
- 2 kašike susama
- 1/2 praška za pecivo

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka, u bjelanjke dodati pola kašičice soli i mutiti u cvrst snijeg. Posebno umutiti žumanjke te ih dodati u snijeg od bjelanjaka. Zatim lagano dodati ostale sastojke. Sve dobro izmješati, smjesu kašikom vaditi u kalup. Peci na 200 C dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Peceno tijesto ostaviti da se ohladi. Za nadjev: 100 g pršute sitno isjeckati, dodati 50 g margarina, 150 g bijelog sira, 2 kašike pavlake, 2 kašike mlijeka i 50 g feta sira. Sve dobro izmješati i filovati princessice. Uvaljati ih u laneno sjeme ili susam.

Savet