

Slane štanglice sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za slane štanglice:

- **1** listvece oblance
- **3**belanca
- **250** gslanog pecenog kikirikija
- **200** gkrem sira
- **4** dlkisele pavlake
- **200** gšunke

Priprema

Od belanaca ulupati cvrstu penu pa u nju dodati polako samleven kikiriki. Dobijenu masu namazati na hrapavu stranu oblance. Uzduž iseci na tri jednake trake. Staviti u pleh pa u toploj pecnici sušiti na 180 stepeni petnaestak minuta. Za to vreme izjednaciti masu od pavlake i krem sira. Filom premazati prvu traku, preko fila redjati šunku, preko fil, sledecu koru pa ponoviti postupak. Zadnju koru premazati filom i odozgo ukrasiti seckanim kikirikijem. Kad se oblанда opusti u frižideru, seci kocke i služiti.

Savet