

Šareni slani minjoni



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojeći

Narandžasta kora:

- **2**jajeta
- **1/2** kašicicesoli
- **180** mljogurta
- **80** mlulja
- **60** gbrašna
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **2** kašiciceslatke aleve paprike

Zelene kore:

- **4**jajeta
- **360** mljogurta
- **1** kašicicasoli
- **160** mlulja
- **120** gbrašna
- **2** kašiciceprška za pecivo
- **1** vezaspanaca

Za fil:

- **300 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 2kuvana jajeta

- **50 ml** majoneza
- **100 g** salame
- **100 g** šunke

Za premazivanje:

- **380 g** kisele pavlake
- **100 g** kackavalja

Priprema

Pripremiti narandžastu koru: Umutiti belanca, a zatim dodati so, žumanca, ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo i alevom paprikom. Sjediniti, pa sipati smesu u pleh obložen papirom za pecenje. Ja sam koristila pleh dimenzija 37x25, a u originalnom receptu koristi se 25x25. Peci 15-ak minuta na 200 C.

Pripremiti zelenu koru: Umutiti 2 belanca, dodati pola kašicice soli, 2 žumanceta, 180 ml jogurta, 80 ml ulja i 60 g brašna pomešanog sa 1 kašicicom praška za pecivo. Dodati pola veze sitno seckanog spanaca, koji ste prethodno kratko probarili i ocedili od vode. Sve sjediniti. Sipati smesu u pleh obložen papirom za pecenje i peci 15-ak minuta na 200 C. Od preostalog materijala na isti nacin, ispeci još jednu zelenu koru.

Za fil: Sjediniti Moja kravica kuhinjica sitan sir, majonez, sitno seckana kuvana jaja, seckanu salamu i šunku.

Na tacnu staviti zelenu koru, pa je nafilovati polovinom fila.

Preko staviti narandžastu koru i ostatak fila.

Završiti zelenom korom.

Preko nje namazati pavlaku i narendati kackavalj.

Do služenja držati u frižideru da se dobro ohladi, pa seci minjone.

Savet

Hvala Minji na divnom receptu. :)