

## Šarene rozen štangle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen kora
- **500 g**feta sira
- **150 g**margarina
- **100 g**krem sira
- **2 dl**pavlake
- **3 kašike**ajvara
- **500 g**šunke

#### Za premazivanje:

- **250 ml**majoneza
- **2 dl**pavlake
- **100 g**kackavalja
- **1**kuvano jaje

### Priprema

Izgnjeciti feta sir, dodati pavlaku, umucen margarin, krem sir pa sveizmešati kašikom. Dodati šunku. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati ajvar. Filovati na sledeci nacin: kora, beli fil, kora, crveni fil... Postupak ponavljati dok se ne utrosi sav materijal. Pomešati majonez sa pavlakom pa premazati nafilevane kore. Posuti rendanim kackavaljem i rendanim jajetom. Ostaviti da odstoji par sati pa iseci na štangle.

**Savet**