

Šarene rozen štangle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen 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**ackavalja
- **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 sledeći nacin: kora, beli fil, kora, crveni fil... Postupak ponavljati dok se ne utrosi sav materijal. Pomešati majonez sa pavlakom pa premazati nafilovane kore. Posuti rendanim kackavaljem i rendanim jajetom. Ostaviti da odstoji par sati pa iseci na štangle.

Savet