

Štanglice od belog mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pileceg belog mesa
- 300 g šunke (može i neka druga salama)
- 3 pakovanja topljenog sira na listice
- 4 jajeta
- 2 čaše pavlake
- zacín po ukusu
- biber
- so
- malo susama za posípanje

Priprema

Naređati u malo podmazanu tepsiju belo meso seceno na šnicle debljine prsta, preko poređati listove topljenog sira (može i kackavalj), preko listove šunke (tanko secena), ponovo sira pa šunku.

Umutiti jaja dodati pavlaku, malo soli, zacina (voditi racuna da ne presolite pošto su slani i šunka i sira) i bibera, sve promešati, sjediniti i preliti, preko možete sipati susam po želji.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta. Nada se ohladi secite na štanglice.