

## **Popover**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2jajeta**
- **250-275 mlmleka**
- **175 gbrašna**
- **po ukususoli**
- **2 kašikeotopljenog maslaca**

### **Za punjenje:**

- **2kuvana jajeta**
- **5-6kisela krastavcica**
- **100 gpilece salame**
- **100 gtvrdog sira, po izboru**
- **nekoliko kašikakisele pavlake**
- **po ukususoli i bibera**
- **malosuvog bosiljka**

## **Priprema**

Umutiti jaja sa solju i mlekom, a zatim staviti otopljeni i prohlaeni maslac. Brašno dodavati postepeno, mutiti da bude gustine kao testo za palacinke. Ostaviti da malo odstoji.

Iseckati na kockice namirnice, pa ih povezati pavlakom. Zaciniti po ukusu.

Kalupe za mafine dobro podmazati otopljenim maslaczem, pa naliti smesu do 2/3. Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, ubaciti kalup, pa nakon desetak minuta smanjiti na 180, ali, vi sami najbolje poznajete svoju pecnicu... Popoveri će narasti, a gotovi su kad dobiju lepu, zlatnu boju. Izvaditi kalup iz pecnice i ostaviti da se ohlade potpuno. Sad okrenuti popover, da dno bude na vrhu. Skoro svaki će imati udubljenje-tako i treba, jer ce se u njih stavljati punjenje. Napuniti popover spremlijenim nadevom, posuti bosiljkom i-uživajte!

## Savet

Bila sam oduševljena ovim receptom... Najlepše od svega, ni jedan popover nije isti, nekima se udubljenje pojavi na vrhu, nekima na dnu, neki ostanu okrugli-to vam dajepuunooo mogunosti da pustite mašti na volju...