

Slane balerine



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora.

- 3 jajeta
- 1 kafena šoljica kiselog mleka
- 1 kafena šoljica seckane šargarepe
- 1 kafena šoljica izrendanog sira
- 11 kafena šoljica ulja
- 9 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kafena šoljica seckane salame

Fil:

- 360 ml kisele pavlake
- 100 g majoneza
- 300 g rendane salame
- 3 kisela krastavica
- 2 obarene srednje šargarepe
- 50 g kackavalja

Priprema

U odgovarajućoj činiji umutiti 3 jajeta pa dodati salamu, šargarepu, sir, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Peci u četvrtastom plehu obloženom papirom za pečenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci koru oko 15

minuta. Pecenu koru ostaviti da se dobro ohladi i cašom vaditi krugove.

Izmešati pavlaku, majonez i dodati ostatke korice i ostaviti oko 20 minuta da odstoji. Izrendati salamu, krastavcice i šargarepu pa dodati u fil i kašikom izjednaciti.

Pripremljenim filom filovati krugove. Ukrasiti sitno rendanim kackavaljem.

Savet