

Šnite sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g kackavalja
- 4 kašike kisele pavlake
- 50 g kiselih krastavica
- 7 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- 1 kašica soli
- 5 viršli

Priprema

Krastavice iseci na kockice, a kackavalj krupno izrendati. U dubljoj posudi sjediniti jaja, kiselu pavlaku, brašno i prašak za pecivo. Dodati so, a onda umutiti mikserom. Na kraju dodati kisele krastavice i rendani kackavalj i polako promešati varjačom, da se smesa ujednači. Duguljasti kalup podmazati margarinom i posuti brašnom, pa u njega izliti polovinu smese.

Uzdužno, po sredini, u dva reda poreati viršle, a preko njih sipati preostalu smesu. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Ostaviti da se ohladi, a zatim seci na šnite i služiti.

Savet