

Vesele slane štanglice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g kisele pavlake
- 50 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- malosoli

Za fil:

- 150 g šunke
- 100 g kackavalja
- 100 g kisele pavlake
- 2 kuvana jajeta
- 50 g kecapa

Priprema

Penasto umutiti jaja, pa dodati so, pavlaku, brašno i prašak za pecivo, pa promešati kako bismo dobili homogenu smesu. Izliti pripremljenu smesu u podmazan i pobrašnjen pleh, pa peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko dvadesetak minuta.

Pecenu koru prohladiti, pa po dužini preseći na pola, kako bismo dobili dve jednake kore. U međuvremenu, šunku iseci na kockice, kackavalj sitno izrendati, a jaja obariti, pa posebno izrendati belanca i žumanca. Zatim sjediniti šunku, kackavalj, rendana belanca i pavlaku.

Koru premazati pripremljenim filom, pa preklopiti drugom korom.

Drugu koru premazati kecapom, pa posuti rendanim žumancima. Staviti u frižider da odstoji par sati, a zatim rezati na štanglice i služiti.

Savet