

Punjena srca



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **100** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 600 g brašna

Fil:

- 50 g kecapa
- 50 g šunke

Sos:

- 200 g šunke
- 1 pavlaka
- 1 krem sir
- 1 kiselo mleko

Priprema

Umutimo jaja i pomešamo brašno. Umesimo meko testo. Razvijemo ga što tanje možemo. Vadimo modlom srca. Šunku iseckamo na tanke kockice. Na svako drugo srce stavljamo malo kecapa i šunke.

Poklopimo srca onim srcem koje nema fil. Viljuškom pritisnemo da se ne otvaraju.

Zagrejemo vodu sa malo soli i ulja. Stavimo srca da se kuvaju. Kuvamo ih dok se ne odvoje od poda. Šunku iseckamo i stavimo da se proprži. U šerpici pomešamo krem sir, pavlaku i kiselo mleko. Stavimo na vatru da se dobro sjedini. Dodamo šunku i prelijemo srca.

Savet

:~)