

Slani kolacici od palente



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** vode
- **3 kašike** ulja
- **30 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **10 kašika** palente
- **2 kašike** brašna
- **70 g** salame
- **70 g** kackavalja
- **70 g** sira
- **po ukusu** peršunov list

Za preliv:

- **3 kašike** ulja
- **1/2 kašike** susama
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- **100 g** sira

Priprema

Vodu, margarin, ulje i so stavite da provri, a zatim postepeno dodajte kašiku po kašiku palente pomešane sa brašnom uz neprestalno mešanje. Kuvajte na tihoj vatri oko 10 minuta pa dodajte sitno iseckanu salamu, kackavalj, sir i peršun. Lepo promešajte da se sastojci sjedine te smesu izlijte u silikonski kalup. Ostavite da se ohladi 2h i izrucite kolacice iz kalupa. Na svaki kolacic staviti po malu kuglicu sira i preliti prelivom koji se

priprema na sledeci nacin: na ulju propržite susam dok ne dobije zlatno žutu boju pa dodajte alevu papriku.

Savet