

Slane šubare



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4jaja
- 12 kašika brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 kašičicesoli
- 1 dlulja
- 2 dljogurta

Fil:

- 250 gkrem sira
- 100 gpecenice
- 150 mlkisele pavlake

Za premazivanje:

- 150 gkackavalja
- 50 gkecapa
- 50 gkisele pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja sa solju pa dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i jogurt. Sve dobro sjediniti, te masu izliti u podmazan pleh i ispeci koru u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti i pomocu manje caše vaditi

krugove. Pecenicu iseckati na kockice pa je sastaviti sa krem sirom i kiselom pavlakom. Spajati po dva kruga ovim filom, tako?e namazati i ivice, te uvaljati u rendani kackavalj. Odozgo naneti kiselu pavlaku i ukrasiti kecapom.

Savet