

Gnezda sa šunkom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sira
- **250 g** margarina
- **250 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** kima
- **100 ml** kecapa
- **200 g** šunke

Priprema

Margarin izgnjeciti viljuškom, dodati sir, so, kim i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti ga u frižideru 30 minuta da se stegne. Radnu ploču posuti brašnom i razvijte oklagijom četvrtastu koru do 3 mm debljine. Tockicom za testo iseci kvadrate 5x5 cm.

Svaki kvadrat staviti u okrugli kalup za mafine.

Staviti po kašiku kecapa i celi kolutic šunke uvijen u rolnu.

Preliti kecapom. Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Pecivo je dekorativno i hrskavo.

Ukus kima mu daje specifičan ukus.

Prijatno.

Hvala na divnom poklonu. Bili ste mi inspiracija za ovaj recept. Nadam se da će nekome poslužiti za nešto novo, neuobičajeno, a dotle uživajte.

Savet