

Slane ruske kape



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 12 kašika brašna
- 2 dl jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica soli
- 1 šoljica ulja
- 1 rendana srednja šargarepa

Za fil:

- 250 g krem sira
- 2 kašike kisele pavlake
- 50 g praške šunke
- 50 g pecenice
- 1 kuvano jaje

Za premazivanje:

- 100 g kisele pavlake
- 150 ml majoneza
- 120 g kackavalja
- 1 kuvano jaje

Priprema

Jaja penasto umutite, posolite ih, dodajte jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i rendanu šargarepu. Sve lepo sjedinite, prespite u okruglu tepsiju obloženu pek- papirom i pecite u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 20 minuta. Kad se prohladi, vecom rakijskom cašicom vadite kružice. Ostatke kore ne bacajte, pošto su potrebni za fil.

U mešuvremenu, pomešajte krem sir, kiselu pavlaku, sitno seckane šunku i pecenicu i rendano kuvano jaje. Zatim ovoj masi dodajte sitno izmrvljene ostatke kore (preostali deo nakon važenja krugova). Sve lepo promešajte i ujednacite.

Ovim filom spajajte po dva kruga, okolo ih premažite pavlakom, pa uvaljajte u rendani kackavalj. Odozgo svaku kapicu premažite sa malo majoneza i pospite rendanim kuvanim jajetom. Prohladite u frižideru nekoliko sati pre služenja.

Savet