

Uskršnja kupola



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsremskog sira
- **200** gpresovane šunke
- **6 kom.**tanko nasecene presovane šunke
- **100** gputera
- **8**jaja
- **4**tvrdo kuvana jaja
- **1** kašikarena iz tegle
- **50** gbarenog graška
- **1**crvena paprika iz tegle
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Za ukrašavanje:

- **3 kom.**tanko nasecene pršute
- **malosirnog** namaza
- **malorena** iz tegle

Priprema

U posudi izmešati sir sa otopljenim maslacem pa dodati sirova jaja.

Nakon toga dodati naseckanu kiselu papriku.

Naseckanu presovanu šunku.

Narendana kuvana jaja.

Bareni grašak i ren. Posoliti i pobiberiti.

Sve sastojke sjediniti mešanjem, a potom smesu utisnuti u namašcenu okruglu vatrostalnu posudu.

Zatim posudu staviti u vecu posudu sa vodom i kuvati na pari oko 35 minuta ili dok se smesa ne zgusne.

Ohlaenu kupolu okrenuti na tacnu za posluživanje i obložiti je tankim šnitama presovane šunke.

Od prsute napraviti male savijutke.

Sirni namaz pomešati sa renom, napuniti savijutke pršute pa ukrasiti kupolu.

Poslužiti sa sosem od rena.

Savet

Uživajte u ukusu.