

## Slane ruske kape (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 4 jajeta
- 12 kašikabrašna
- 100 mlulje
- 1/2 kašiciceso
- 1 prašak za pecivo
- 200 mljogurta
- Za fil:
- 300 gfeta sir
- 2 dlkisele pavlake
- Za premaz:
- 2 dlkisele pa pavlake
- 100 gmajoneza
- 100 gkackavalja
- 50 gproprženog susama

### Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca, dodati žumanca te isključiti mikser. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati ulje, so. Izmešati varjacom (ili kašikom) dodati jogurt i sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi...

...pa modlom (ili čašom) vaditi krugove.

Za fil: Izgnjeciti feta sir, dodati kiselu pavlaku i sve dobro promešati.

Na svaki krug staviti fil i preklopiti drugim krugom. U odgovarajućoj posudi sjediniti kiselu pavlaku i majonez pa dobijenom smesom premazati ruske kape sa svih strana (u krug) te ih uvaljati u propržen susam. I gornji deo premazati filom od pavlake i majoneza, posuti rendanim kackavaljem i ostaviti da se stegne, servirati te poslužiti.

## **Savet**

Napravite za praznike i uživajte sa svojim najmilijima. Srećne praznike svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com. Svako dobro vam želim. Ovim putem želim da se zahvalim na čestitki i poklonu koji ste mi poslali dragi moji, ubedljivo ste najbolji portal. To potvrđujete iz dana u dan. Nemam reči. Svaka čast na radu. Želim da dugo, dugo godina trajete i objavljujete naše recepte. **SREĆNI PRAZNICI SVIMA KOLIKO VAS IMA.**