

Pikantne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jajeta
- **200** ml jogurta
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **6** kašikamlevenih oraha
- **1** kašicicasoli

Za fil:

- **400** gsira
- **1** cašapavlake
- **150** gcajne kobasice
- **3** kisela krastavcica
- **150** gmasline sa ukusom paprike

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i prvo belanca umutite u cvrst šam. Postepeno dodati žumanca i mutiti dok ne pobele. Dodati jogurt, mleven orah i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Lagano sjediniti i izliti u opleh od elekticnog šporeta i peci na 200 C oko 15 minuta.

Pecenu koru uzruciti na plato i ohladiti. Sjediniti sir i pavlaku, kisele krastavcice i cajnu kobasicu iseci na sitne kockice pa sve lepo sjediniti.

Koru preseći na pola pa premazati filom. Malo fila ostavite za odozgo. Preklopiti drugom korom, premazati i ostavite da se stegne. Seci na kocke i na svaku kocku stavite pola masline.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet