

Slane šubarice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 12 kašika brašna
- 2 dl jogurta
- malo praška za pecivo
- 1 kašica soli
- 1 mala šoljica ulja
- 1 manja šargarepa
- malo peršunovog lista
- 250 g krem sira
- 50 g šunke
- 50 g pecenice
- 2 barena jajeta
- 1 dl pavlake
- 12 kašika majoneza
- 150 g kackavalja

Priprema

Kora: Umotiti jaja, dodati brašno sa praškom za pecivo, jogurt, ulje, izrendanu mrkvu, malo peršuna. Sipati u pleh i peći na 200 stepeni, 20 minuta. Kada se ispece i ohladi izvaditi 24 kruga (čašom).

Sjediniti sir, šunku, pecenicu, i izgnjeceno barena jaje. Svaki krug namazati filom, a okolo pavlakom pa uvaljati u rendani kackavalj. Preko staviti kašičicu majoneza i narendati malo barenog jajeta.

Savet

Služiti kao pre?elo jer je samo po sebi zasitno. Prijatno!