

Slane šubare



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

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

Fil:

- 250 g krem sira
- 100 g šunke
- 1 kuvano jaje

Premaz:

- 1 dl pavlake
- 12 kašica majoneza
- 150 g rendanog kackavalja
- 1 kuvano jaje

Priprema

Za koru umutite jaja, posolite, dodajte jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, rendanu šargarepu i seckani peršun, sve sjedinite i pecite na 200 stepeni oko 20 minuta.

Kada se prohladi, modlom za krofnice izvaditi 24 kruga.

Za fil pomešajte krem-sir, seckanu šunku, rendano kuvano jaje i izmravljen ostatak patišpanaja posle vaenja krugova.

Krugove preseći na pola pa ih spajajte filom.

Okolo ih premažite pavlakom, pa ih uvaljajte u rendani kackavalj.

Odozgo svaku šubaru premažite majonezom i pospite rendanim jajetom. Ukrasiti po želji.

Savet