

Slane šubare



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- **4** jajeta
- **12** kašikabrašna
- **2 dl** jogurta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **1** šoljicaulja
- **1** šargarepa
- **1** vezicaperšuna

Fil:

- **250 g** krem sira
- **100 g** sunke
- **1** kuvalo jaje

Premaz:

- **1 dl** pavlake
- **12** kašicicamajoneza
- **150 g** rendanog kackavalja
- **1** kuvalo 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 izmrvljen ostatak patišpanaja posle vaenja krugova.

Krugove preseci 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