

Slane štangle (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa
- **300 g** slanine
- **200 g** kackavalja
- **4** jajeta
- **100 ml** mleka
- **200 ml** kisele pavlake

Priprema

Lisnato testo odrznuti, razviti i njime obložiti tepsiju ili pleh. Izbockati ga viljuškom i posuti sitno seckanom slaninom i polovinom rendanog kackavalja.

Preliti jajima umucenim sa mlekom i kiselom pavlakom.

Posuti preostalim rendanim kackavaljem, pa peci u retni zagrejanom na 200 stepeni oko 40 minuta. Prohladiti, seci na štangle i služiti.

Savet