

## ***Kraljevske posne kocke sa slanom oblandom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za 2 ajvar kore:**

- **1 pakovanje** slane oblance
- **2 dl** kisele vode
- **2 dl** piva
- **16 kašika** brašna
- **8 kašika** ajvara
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za 2 spanac kore:**

- **2 dl** kisele vode
- **2 dl** piva
- **16 kašika** brašna
- **6 briketa ili 300 g** spanaca (sitno iseckanog)
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** praška za peciva

#### **Za 1 kikiriki koru:**

- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** piva
- **8 kašika** brašna
- **4 kašika** mlevenog kikirikija
- **1/2 kašice** soli

- **1/2 kesice**praška za pecivo

### **Za fil:**

- **300 g**posnog margarina
- **300 g**mlevenog kikirikija
- **200 ml**posnog majoneza
- **2 kašike**senfa
- **1 kašika**limunovog soka

## **Priprema**

Priprema ajvar kora: Sastaviti brašno, so i prašak za pecivo pa dodati kiselu vodu, pivo i ajvar. Sve dobro izmešati pa podeliti na dva ista dela. jedan deo premazati preko prve oblande i peci na 200 C 10 minuta. Zatim premazati i drugu oblandu sa drugim delom testa i peci na 200 C isto 10 minuta.

Priprema spanac kora: Sastaviti brašno, so i prašak za pecivo pa dodati kiselu vodu, pivo i spanac. Sve dobro izmešati pa podeliti na dva ista dela. jedan deo premazati preko prve oblande i peci na 200 C 10 minuta. Zatim premazati i drugu oblandu sa drugim delom testa i peci na 200 C isto 10 minuta.

Priprema kikiriki kore: Sastaviti brašno, so i prašak za pecivo pa dodati kiselu vodu, pivo i mleveni kikiriki. Sve dobro izmešati pa premazati preko pete oblande i peci na 200 C 10 minuta.

Priprema fila: Izmiksati dobro margarin pa dodati kikiriki i kada je sve dobro sastavljeno dodati majonez i lagano izmešati... ako masa nije slana dodati so po ukusu. Fil podeliti na 5 jednaka dela. U jedan deo dodati i 2-3 sitno iseckana krastavcica.

Filovati zelena kora - fil, crvena kora -fil pa kora sa kikirikijem pa fil sa krastavcima, zelena kora - fil, crvena kora - fil.

Dekorirati majonezom ili izrendanim posnim kackavaljem....

## **Savet**