

Slane princeze



Sastojci

Za 12 komada:

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 2 kašike mleka
- 2 kašike jogurta
- 2 kašike pavlake
- 3 kašike ulja
- 2 kašike susama
- 1/2 praška za pecivo

Fil:

- 100 g pršute
- 50 g margarina
- 150 g sira
- 2 kašike pavlake
- 2 kašike mleka
- 4 kašike susama (pecen)

Priprema

Umutiti belanca sa pola kašičice soli u cvrsto šne, mikserom, zatim varjacom lagano promešati i dodati žumanca, pa dodati mleko, jogurt, pavlaku, susam, ulje, brašno, pomešano sa praškom za pecivo.

Po 2 kašike smese, sipati u kalup. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Ohladiti peceno testo i svaku princezu preseći na pola.

Napraviti fil: 100 g pršute sitno iseckati, dodati 50 g margarina, 150 g belog sira, 2 kašike pavlake i 2 kašike mleka. Ovom masom nafilovati princeze. Okolo uvaljati u peceni susam. Prijatno!