

Slane šubare (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za šubare:

- **1,5 pakovanje**Tosta Putero
- **250 g**kuvanog pileceg belog mesa
- **25 g**suve brusnice
- **25 g**indijskog oraha
- **50 g (1/2 praziluka)**praziluka
- **95 ml (1 kesica)**majoneze
- **100 ml**kisele pavlake
- **1 kašicica**senfa
- **malosoli**
- **malom**levenog bibera

Za uvaljavanje šubara:

- **300 ml**kisele pavlake
- **50 g**punomasnog tvrdog sira
- **50 g**neslanog kikirikija

Priprema

Iz tosta izvaditi modlom 30 krugova promera 4 cm. (iz jednog tosta mogu se izvaditi 2 lepa kruga). Ostatak tosta nakon vaenja krugova presušila sam u rerni i samlela na mašini za mljevenje oraha i dobila lepe domace prezle.

Kuvano pilece meso iseckati na sitne kockice. Brusnice preliti vreloom vodom da nabubre. Nakon 10 minuta

iscediti vodu i brusnice usitniti. Indijski orah usitniti. Praziluk oprati te skinuti vanjski omotac (1/2 praziluka). Praziluk po dužini raseci na pola i onda na četvrtine. Tako pripremljen praziluk sitno iseckati. U jednoj posudi viljuškom umešati majonez, pavlaku i senf. Umucenoj smesi dodati iseckano kuvano pilece meso, usitnjene brusnice i indijski orah. Dobro izmešati te dodati malo soli i mlevenog bibera i dobro izmešati. Punomasni tvrd sir narendati na sitno rende. Kikiriki samleti na mašini za orahe. U tanjir staviti malo izrendanog tvrdog sira i mlevenog kikirikija. Na polovinu krugova (15 kom.) staviti po kašičicu nadeva. Preklopiti sa drugim polovicama kruga i lagano pritisnuti.

Svaku šubaru sa strane tanko premazati kiselom pavlakom. Na kraju premazati i gornji krug.

Svaku šubaru postrance uvaljati u mešavinu rendanog sira i mlevenog kikirikija.

Gotove odlagati u korpice za mafine. Ukrasiti prema želji.

Savet

Nedavno sam kod prijateljice jela prelepu salatu i dobila recept za istu (Hvala Maro). Salata je predivnog okusa i po meni može zameniti tradicionalne salate (Francusku, Rusku npr.) Ujedno sam odlučila da tu salatu koristim kao nadev za slane šubare i ta kombinacija mi se izuzetno dopala. Kao podlogu za šubare koristila sam tost, a može se ispei i testo. Slane šubare se mogu poslužiti kao predjelo, koliko zbog okusa toliko i zbog prelepog izgleda.