

Slane šubare (3)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **1** dlkisele pavlake
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- so

Fil:

- **400** gšvapskog sira
- **100** gmajoneza
- **150** gpecenice
- **3**kisela krastavca

Ostalo:

- **2** dlkisele pavlake
- **200** grendanog kackavalja
- **3**jajeta

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa decilitrom pavlake, 5 kašika brašna i praškom za pecivo.

Dodati sneg od belanaca, malo soli (po ukusu) i polako sve sjediniti. Pleh obložiti pek papirom i u njega sipati pripremljenu smesu i ravnomerno je rasporediti. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Fil: kisele krastavce i pecenicu iseci na kockice. Pavlaku i majonez umutiti pa dodati seckane sastojke i polako sve promešati.

Finalni postupak: na pecenoj kori odgovarajućim kalupom vaditi krugove. Na svaki drugi krug naneti punu kašiku pripremljenog fila, i preklopiti praznim krugom. Bocne stranice filovanih krugova poravnati.

Oblikovane šubare premazati umucenom kiselom pavlakom. Zatim bocne strane uvaljati u rendani kackavalj, a odgore narendati obarena jaja.

Savet

Slane šubarice e biti sonije, ukoliko prenove u frižideru.