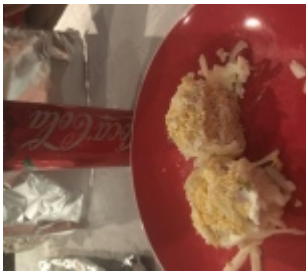


## *Slane šubare (3)*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5jaja
- 1 dlkisele pavlake
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- so

#### **Fil:**

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

#### **Ostalo:**

- 2 dlkisele pavlake
- 200 grendanog kackavalja
- 3jajeta

### **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 zagrejanj 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 odgovarajucim 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 naredati obarena jaja.

## **Savet**

Slane šubarice će biti sočnije, ukoliko prenoće u frižideru.