

Slane šarene štangle



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- malo soli
- 1 šolja ulja
- 2 šolje brašna
- 1 šolja jogurta
- 1 prašak za pecivo
- 1 rendanu šangarepu
- šaku spanaca

Fil:

- 100 g majoneza
- 200 g šunke
- 3 kuvana jajeta
- 200 g kackavalja

Priprema

Kora: 4 jajeta, malo soli, 1 šolja ulja, 2 šolje brašna, 1 šolja jogurta, 1 pecivo, 1 rendanu šangarepu, šaku spanaca. Sve sastojke pomešati i sipati u pouljen i brašnom posut pleh. Peci na 200 stepeni.

Pecenu koru dok je vrela, premazati sa 100 g majoneza.

Ostaviti da se ohladi, pa opet premazati sa 100 g majoneza, narendati, 200 g šunke, 3 kuvana jajeta, 200 g kackavalja.