Ruske kape (14)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**gazirane vode
- **200 ml**paradajz sosa
- **1 dl**maslinovog ulja
- **1 kašicica**soli
- **10 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **3**krompira
- **1 manja**tikvica
- **1 kašika**zacinsko bilje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**aleva paprika
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**beli luk
- **50 g**susama
- **3 rendana**kisela krastavca
- **20 g**margarina
- **100 g**biljnog kackavalja

Priprema

Paradajz sos pomešati sa gaziranom vodom, dodati ulje, so i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti

smesu i izliti u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta.

Koru dobro ohladiti, a zatim vaditi krugove modlicom.

Krompir skuvati sa tikvicom. Ocediri višak vode. U vruce dodati parce margarina, posoliti, pobiberiti, dodati zacinsko bilje, alevu papriku i beli luk. Sjediniti smesu pa dodati izrendani krastavac i proprženi susam.

Spajati po 2 kruga i filovati ih kašicicom fila. Biljni kackavalj izrendati sitno pa svaku rusku kapu uvaljati. Ostaviti da se donro rashladi. Uživati u divnom zalogaju. Prijatno!

Savet