

Slane štanglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** slanih krekeri
- **100 g** putera
- **80 g** kisele pavlake (20% mm)
- **80 ml** mleka

Fil:

- **250 g** punomasnog sira
- **200 g** krem sira
- **100 g** kisele pavlake
- **60 g** suhomesnatog (po izboru)
- **2 kašičice** sušenog peršuna
- **1 kesica** želatina

Priprema

Kora: Slane kekere samleti, a puter rastopiti. Suhomesnato iseckati na što sitnije kockice. Dno pleha, vel. 30x20cm, blago podmazati uljem ili obložiti pek papirom (sa papirom cete lakše da ih vadite iz pleha). Samlevene kekere staviti u vanglicu, dodati kiselu pavlaku, rastopljeni puter i mleko. Rukom sjediniti sastojke, pa ih prebaciti u pleh. Formirati koru i pleh ostaviti na stranu, dok se sprema fil.

Fil: Punomasni sir (ja sam koristila fetu), krem sir i pavlaku staviti u vanglicu i mikserom umutiti. Mutiti sve dok se ne dobije penasti krem. Ako koristite feta sir so ne treba dodavati. Želatin sipati u manje lonce i preliti ga

sa 4 kašike hladne vode. Promešati i ostaviti da nabubri. U uputstvu piše da sacekate 10 minuta, ali ne morate - cim nabubri staviti ga na tihu vatru da se rastopi, uz neprekidno mešanje. Nikako ne smete dozvoliti da vam želatin provri!. Pripremljeni želatin odmah sipati u smesu sa sirom i mikserom ga dobro sjediniti sa ostalim sastojcima. Zatim dodati iseckano suhomesnato i sušeni peršun. Sjediniti mikserom. Pripremljeni fil sipati preko kore i poravnati. 50 g slanih krekeri samleti i posuti po površini.

Pleh ostaviti u frižider, najmanje 3 sata, da se fil dobro stegne (najbolje je da ga ostavite preko noci u frižider). Isecite na štanglice ili kocke (po želji) i poslužite kao predjelo.

Štanglice sam napravila po receptu sa bloga Minjina Kuhinjica, uz neke moje male dodatke...

Savet