

Slana bajadera



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 200 ml jogurta
- 1 ravnakašičica soli
- 2 kašike pune ajvar
- 4 kašikabrašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 250 ml pavlake za kuvanje
- 200 gr kisele pavlake
- 100 gr štapica sa kikirikijem
- 150 gr šunke
- 50 ml majoneza
- 10 gr želatina
- 100 ml vode
- po ukusu biber
- 3 kašika ulja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutite ih u cvst šam. Kad se umute dodati postepeno žumanca i kašičicu soli. Izmiksati dobro pa umešati ajvar, ulje, jogurt i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti smesu varjacom, izliti na pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Ja sam pekla u

veliki pleh od elektricnog šporeta pa koru podelila uzdužno na 3 jednaka dela.

Želatin prelijte sa vodom i pustite da nabubri. Sjedinite pavlaku za kuvanje, kiselu pavlaku, iseckanu šunku, majonez, štapice sa kikirikijem polomite na manje delove i pobiberite. Možete dodati i soli ako vam ne bude bilo dovoljno slano.

Nabubreli želatin zagrevajte na tihoj vatri dok se ne istopi, a onda sjedinite sa filom. Fil podelite na 3 jednaka dela i premažite.

Malo fila ostavite za odgore, prekrijte folijom i ostavite da se dobro rashladi. Najmanje 3 sata. Po želji seci štanglice i uživajte u divnom ukusu.

Ja sam ovu bajaderu pravila da obradujem svoje goste i poslužila sa još nekim slanim zalogajima. To na tanjiru izgleda ovako! Prijatno!

Savet