

Slani kolac s viršlama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 viršle
- 4 kašike brašna
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kisela krastavcica - sitno iseckana
- 1/2 crvene paprike - sitno seckane
- 200 g rendanog kackavalja
- 1 kašičica soli

Priprema

Umutiti jaja, dodati prašak za pecivo, so, brašno, pavlaku i izmesati mikserom. Zatim dodati sitno iseckane krastavcice, iseckanu papriku i kackavalj pa izmešati varjačom. Uzani kalup 30/10 cm namazati uljem i posuti brašnom ili staviti papir za pečenje i sipati pola smese. Poreati viršle u dva reda i sipati ostatak smese i peci na 200 stepeni 30 minuta. Prohladiti, seci na snite i služiti.

Savet