

Zlatne princezice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml**voda
- **100 ml**ulja
- **100 g**brašna
- **1/2 kašičice**soli
- **3**jajeta

Za fil:

- **400 g**zlatna mešavina
- **100 g**kukuruz šećerac
- **200 ml**pavlake
- **100 g**majoneza
- **po ukusu**soli
- **200 g**šunke

Priprema

Prokuvati vodu sa uljem, dodati so i zakuvati sa brašnom kome ste dodali prašak za pecivo. Skloniti sa vatre, prebacite u drugi sud da bi se što pre ohladilo, a zatim mikserom mutiti, postepeno dodavati jedno po jedno jaje. Malom kašicom vaditi princezice, stavljati na pleh koga ste obložili paapirom za pečenje i peci 20 minuta na 180 C. Dok se pece ne otvarati rernu. Ohladiti.

Skuvati zlatnu mešavinu sa kukuruzom šecercem 5 minuta, a zatim procediti i ostaviti da se ohladi.

Hladno povrce iseci na sitnije delove pa sjediniti sa pavlakom, majonezom, iseckanom šunkom i posoliti. Sve izmešati varjacom i dobro ohladiti.

Princezice preseći na polovinu, staviti po kašiku fila pa preklopiti drugim delom. Prijatno!

Savet