

Slane minjon kocke



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 500 gspanaca
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- po ukususo

Nadev:

- 6 palacinki
- 700 gkisele pavlake
- 300 gkrem sira
- 100 gšunkarice

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca izlupamo u cvrst šam sa malo soli zati dodajemo jedno po jedno žumance, lagano mešajuci dodajemo skuvani I usitnjeni španac zatim brašno sa praškom za pecivo. Smesu sipamo u pleh obložen pek papirom.

Pecemo na, 180C oko 15 minuta, kad se kora ohladi podelimo na dva jednaka dela.

Pavlaku sjedinimo sa krem sirom unapred spremljene palacinke premažemo namazom od pavlake i narendamo šunkaricu.

Koru premažemo polovinom fila i poreamo urolane palacinke po dužini.

Popunimo filom prazninu izmeu palacinke, a ostatak fila premažemo preko njih.

Poklopimo drugim delom kore blago pritisnem i ostavim par sati da odstoji pre serviranja.

Secemo prvo po dužini 5 ako sa rez prolazi i meu palacinke, a zati secemo parcice.

Savet

Vrlo ukusno i dekorativno.