

## **Bubamarice**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo**

- **4** belanceta
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** melegenog maka
- **po ukusu** soli i bibera

#### **Fil**

- **150 g** krem maslaca
- **50 g** crnih maslina
- **50 g** sira sa plavim plesnima
- **po ukusu** biber
- **po potrebi** paradajz, crne masline i persun

### **Priprema**

Umutiti belanca, pa dodati so, brašno i mak. Na papiru za pečenje oblikovati puslice željene velicine o peci desetak minuta na 150 stepeni. Broj puslica zavisi od velicine.

Maslina iseckati, izmrviti sir i izmešati dobro sa krem maslacem. Dodati biber. Premazivati preko ohlaenih puslica. Od paradajza i maslina napraviti bubamarice i stavljati preko. A mogu i samo kriške paradajza.

**Savet**