

Slane kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4** jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)** brašna
- **1 šolja** jogurta
- **pola kašičice** soli
- **pola kesice** praška za pecivo

Fil:

- **1** praziluk (beli deo)
- **1** šargarepa
- **400 g** belog mesa
- **250 g** feta sira
- **1 dl** kisele pavlake
- **3 kašike** majoneza
- so
- biber
- zacin
- ulje

Odgore:

- **1 dl** kisele pavlake
- **3 kašik** majoneza
- **200 g** kackavalja

Priprema

Za koru odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti, posoliti, pa dodati jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo, promešati i na kraju dodati cvrsto ulupan sneg od belanaca. Smesu izliti u pleh (30x20) obložen papirom i peci koru na 200 C 20 minuta. Za fil sitno iseckati beli deo praziluka, šargarepu izrendati, a belo meso iseckati na kockice, pa na malo ulja dinstati. Zaciniti po ukusu. Feta sir izgnjeciti, dodati pavlaku, majonez i prohladjeno prodinstano meso. Sve sjediniti, pa namazati preko ohla?ene kore. Posebno razmutiti 1 dl kisele pavlake sa majonezom, pa premazati preko fila. Odgore narendati kackavalj.

Savet