

Slane kocke



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **1** šolja (**od 2 dl**)brašna
- **1** šoljajogurta
- **pola** kašicicesoli
- **pola** kesicepraproška za pecivo

Fil:

- **1**praziluk (beli deo)
- **1**šargarepa
- **400** gbelog mesa
- **250** gfeta sira
- **1** dlkisele pavlake
- **3** kašikemajoneza
- so
- biber
- zacin
- ulje

Odgore:

- **1 dl**kisele pavlake
- **3 kašikemajoneza**
- **200 g**ackavalja

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 ohlaene kore. Posebno razmutiti 1 dl kisele pavlake sa majonezom, pa premazati preko fila. Odgore narendati kackavalj.

Savet