

## *Slani kolac sa šampinjonima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo x2:**

- 3 jajeta
- 3 ravne kašike brašna
- 3 ravne kašike mlevenih oraha
- 3 kašike jogurta
- 3 kašike ulja
- 1/5 kašice soli
- na vrh nož praška za pecivo

#### **Fil:**

- 200 g krem maslaca
- 400 g marniranih šampinjona
- 4 kašike mlevenih oraha
- 1/2 kašice belog luka u prahu
- 1/4 kašice bibera
- 1/4 kašice soli
- 3 kisela krastavca

#### **Premaz i posipanje:**

- 100 g kisele pavlake
- 100 g kackavalja

## **Priprema**

Umutiti belanca, pa dodati so i žumanca, nakon toga ulje i jogurt, pa brašno i orahe koje ste izmešali sa praškom za pecivo. Ispeci dve kore od po 3 jajeta u plehu velicine oko 20\*30, ili u velikom plehu, pa preseći na pola. Koru peci na 150 stepeni oko 15-tak minuta.

Krastavce izrendati. Šampinjone ocediti od tecnosti i malo ih iseckati ako su veliki komadi. Izmešati sa svim ostalim sastojcima koji su navedeni.

Prohlavenu koru premazati celom kolicinom fila i prekriti drugom korom. Gore premazati pavlakom i posuti rendanim kackavanjem. Ostaviti da se malo stegne, pa služiti.

## **Savet**