

## **Slane princeze (2)**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **100 g** brašna
- **2** jajeta
- **prstohvatsoli**

#### **Fil:**

- **600 g** sitnog sira
- **300 g** Šunkarice
- **1 kašica** catucane ljute paprike

### **Priprema**

Staviti vodu i ulje sa solju u šerpu i na vatru da prokluca. U provrilo sipati brašno i mešati dok ne pocne da se odvaja od posude. Skloniti sa vatre da se ohladi. U hladno umutiti dva jaja, jedno po jedno, svo vreme muteci mikserom. Kašicicom stavljati smesu u pleh obložen papirom za pecenje. Staviti u rernu da se pece na 180 stepeni oko 20 minuta ne otvarajući rernu. Ostaviti u rerni i da se ohladi. Hladne preseći reckavim nožem i puniti pripremljenim filom. Priprema fila: Sir izgnjeciti viljuškom, dok ne postane kremast. Šunkaricu iseckati na kockice i dodati u sir. Po ukusu dodati so. Mogu to biti i zacini po želji, kulen... Bezbroj je kombinacija...

### **Savet**

Ukusno predjelo