

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** kašičica tucane ljute paprike

Priprema

Staviti vodu i ulje sa solju u šerpu i na vatru da prokljuca. 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. Kašicom stavlјati smesu u pleh obložen papirom za pecenje. Staviti u rernu da se pece na 180 stepeni oko 20 minuta ne otvarajuci rernu. Ostaviti u rerni i da se ohladi. Hladne preseći rečkavim 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