Cvekla sa sirom

težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**sveže cvekle
- **350 g**feta sira
- **1**kisela pavlaka
- **2**kašike paprike u pavlaci seckane (ljute)
- **50 g**sitno seckanog kulena

Priprema

Kuvati opranu ali neocišcenu cveklu oko 45 minuta. Zatim cveklu ocediti, ohladiti i oljuštiti. Iseci cveklu na što tanje polukrugove. Kalupe za mafine ili neke druge prigodne cinijice obložiti providnom folijom.

Na foliju lepiti listice cvekle, tako da se preklapaju jedan preko drugog i tako obložiti kalup.

Umutiti sir sa navedenim sastojcima. Napuniti kalupe filom od sira.

Napunjene kalupe prekriti ostacima cvekle što su ostali od oblaganja kalupa. Cveklu prekriti prozirnom folijom i ostaviti u frižider preko noci da se sastojci sjedine. Ohlaene cvekle izvaditi iz kalupa, skloniti foliju i poslužiti.

Savet