# *Slani kolaci*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 250 g lisnatog testa
- 250 g belog sira
- 200 g viršli
- 4 jajeta
- 1 dl kisele pavlake
- 1 žumance
- malo soli

## Priprema

Izgnjeciti sir i dodati mu viršle isecene na kolutove, žumanca i kiselu pavlaku. Sve dobro izmešati i dodati sneg od belanaca. Lisnato odmrznuto testo podeliti na pola i razvuci svaku polovinu, da bude velicine tepsije u kojoj ce se peci. Na podmazano dno tepsije, staviti testo, pa preko njega nadev, zatim ga pokriti drugom polovinom testa. Namazati drugu koru razmucenim i malo posoljenim žumancetom, pa peci u zagrejanoj rerni. Peceni kolac iseci na manje kvadrate. Služiti dok su vruci, uz kiselo mleko.