Slane balerine



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora.

- **3**jajeta
- **1 kafena šoljica**kiselog mleka
- **1 kafena šoljica**saseckane šargarepe
- **1 kafena šoljica**izrendanog sira
- **11 kafena šoljica**ulja
- **9 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 kafena šoljica**seckane salame

Fil:

- **360 ml**kisele pavlake
- **100 g**majoneza
- **300 g**rendane salame
- **3**kisela krastavcica
- **2** obarene srednje šargarepe
- **50 g**kackavalja

Priprema

U odgovarajucoj ciniji umutiti 3 jajeta pa dodati salamu, šargarepu, sir, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Peci u cetvrtastom plehu obloženom papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci koru oko 15

minuta. Pecenu koru ostaviti da se dobro ohladi i cašom vaditi krugove.

Izmešati pavlaku, majonez i dodati ostatke koricei ostaviti oko 20 minuta da odstoji. Izrendati salamu, krastavcice i šargarepu pa dodati u fil i kašikom izjednaciti.

Pripremljenim filom filovati krugove. Ukrasiti sitno rendanim kackavaljem.

Savet