

Šareni minjoni



težina: **lako**

za: **30** osoba

време pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- 240 mlulja
- 600 mljogurta
- 180 gbrašna
- 1,5 kesicapraška za pecivo
- 1,5 kašicicesoli
- 2 kašicicecrvene paprike
- 3 briketa spanaca

Za fil:

- 300 gsira
- 2 kuvana jajeta
- 200 mlmajoneza
- 1 kašicicasenfa
- po ukusubibera
- po ukususoli
- 400 gseckane šunkarice
- maloperšuna

Za dekoraciju:

- **1** **caš**akisele pavlake
- **100 g**kackavalja
- **100 g**maslina

Priprema

Za kore deliti na 1/3. Umutiti prvo belanca u cvrst šam, dodajte žumanca. Kad postane kremasto dodajte, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i soli. Jedna kora ostaje žuta, u drugu dodati brikete spanaca, a u trecu alevu papriku. Sastojke za kore deliti na tri dela. Peci na 200 C 7 minuta. Dok se kore hlade umutiti fil. Pomešati sir, iseckana jaja, šunku, biber, senf, majonez i peršun. Kad se kore ohlade premazati ih filom. Fil podeliti na dva dela. Dekorirati pavlakama, rendanim kackavaljem i maslinama.

Uživajte u ukusu.

Prijatno.

Savet