

Šareni slani minjoni



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Zelena kora (x2):

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 1 čaša (180 ml) jogurta
- 80 ml ulja
- 6 kašika brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 4 briketi zamrznutog spanaca (70-80 g)

Narandžasta kora:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 1 čaša jogurta
- 80 ml ulja
- 6 kašika brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 kašice aleve paprike

Fil:

- 300 g sitnog sira
- 2 kuvana jajeta
- 1 crvena paprika
- 3 kašika majoneza

- **200 g** sitno seckane šunke
- **maloseckanog** peršunovog lista

Dekoracija:

- **3 kašike** pavlake
- **100 g** kackavalja

Priprema

Za zelenu koru umutiti belanca i so, pa dodati žumanca, ulje, jogurt, brašno, prašak za pecivo i odmrznut i očen spanac. Smesu izliti u kalup (27x24), obložen papirom za pečenje i peći u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti način pripremiti još jednu zelenu koru.

Za narandžastu koru umutiti belanca i so, dodati ostale sastojke, sjediniti i peći na isti način kao i zelene kore.

Fil: Sir sjediniti sa majonezom iseckanom šunkom, sitno seckanim kuvanim jajima, sitno iseckanom paprikom i peršun lišcem.

Filovati: na zelenu koru premazati polovinu fila, pokriti narandžastom korom, premazati ostatkom fila i poklopiti zelenom korom. Premazati pavlakom i posuti rendanim kackavaljem.

Savet