

Slane ruske kape (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **12** kašikabrašna
- **100** mlulje
- **1/2** kašiciceso
- 1prašak za pecivo
- **200** mljogurta
- Za fil:
- **300** gfeta sir
- **2** dlkisele pavlake
- Za premaz:
- **2** dlkisele pa pavlake
- **100** gmajoneza
- **100** gkackavalja
- **50** gproprženog susama

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca, dodati žumanca te iskljuciti mikser. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati ulje, so. Izmešati varjacom (ili kašikom) dodati jogurt i sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi...

...pa modlom (ili cašom) vaditi krugove.

Za fil: Izgnjeciti feta sir, dodati kiselu pavlaku i sve dobro promešati.

Na svaki krug staviti fil i preklopiti drugim krugom. U odgovarajucoj posudi sjediniti kiselu pavlaku i majonez pa dobijenom smesom premazati ruske kape sa svih strana (u krug) te ih uvaljati u propržen susam. I gornji deo premazati filom od pavlake i majoneza, posuti rendanim kackavaljem i ostaviti da se stegne, servirati te poslužiti.

Savet

Napravite za praznike i uživajte sa svojim najmilijima. Srene praznike svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com. Svako dobro vam želim. Ovim putem želim da se zahvalim na estitki i poklonu koji ste mi poslali dragi moji, ubedljivo ste najbolji portal. To potvrjujete iz dana u dan. Nemam rei. Svaka ast na radu. Želim da dugo, dugo godina trajete i objavljujete naše recepte. SRENI PRAZNICI SVIMA KOLIKO VAS IMA.