

Ljute kocke sa zeljem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru x3:

- 4 jajeta
- 150 ml ulja
- 1 čaša jogurta
- 4 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica soli
- 200 g blanširanog zelja
- 4 kašika ljute aleve paprike

Za fil:

- 600 g feta sira
- 4 kuvana jajeta
- 400 g majoneza
- 2 kašice senfa
- 1 kašica bibera
- 800 g stišnjene šunke
- 2 kašice seckanog peršuna

Za dekoraciju:

- 1 čaša pavlake
- 200 g dimljenog kackavalja
- 1 vez peršuna

- **200 g** maslina sa ukusom paprike

Priprema

Prvo blanširajte zelje. Ohladite ga i isecite na sitnije komade. Odvojite belanca od žumanaca i umutite u cvrst šam. Postepeno dodajte žumanca i mutite dok ne pobeli. Dodajte ulje, so, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Promešajte lagano i sipajte u veci pleh (35x40 cm) koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Postupak ponovite i sa drugom i trecom korom, ali u drugu stavite alevu papriku, u trecu blanširano iseceno zelje.

Šunku isecite na sitne kockice. Jaja izrendajte, a feta sir izgnjecite viljuškom. Sjedinite sve sastojke pa dodajte majonez, seckan perun, biber i so. Sjediniti smesu i filovati kore.

Filovanje: Žuta kora, pola fila, zelena kora, druga polovina fila, treca kora. Premazati kocke pavlakom, izrendajte kackavalj i ostavite u frižideru da se sastojci sjedine. Seci na kocke željene velicine. Svaku kocku dekorisati peršunovim listom i isecenom maslinkom.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet