

Bubamarice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo

- 4 belanceta
- 2 kašike brašna
- 2 kašike melegenog maka
- po ukusu soli i bibera

Fil

- 150 g krem maslaca
- 50 g crnih maslina
- 50 g sira sa plavim plesnima
- po ukusu biber
- po potrebi paradajz, crne masline i persun

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati so, brašno i mak. Na papiru za pečenje oblikovati puslice željene veličine o peci desetak minuta na 150 stepeni. Broj puslica zavisi od veličine.

Masline iseckati, izmrviti sir i izmešati dobro sa krem maslacem. Dodati biber. Premazivati preko ohlaenih puslica. Od paradajza i maslina napraviti bubamarice i stavljati preko. A mogu i samo kriške paradajza.

Savet