



Пикантни солени еклерчиња

Мини еклерчиња полнети со солени фил од урда и ајвар. Не само што се вкусни, туку и многу декоративни!



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ЕКЛЕРИТЕ ќе ви треба:

- 60 мл масло
- 125 мл вода
- 1/4 лажиче сол
- 90 грама брашно
- 2 јајца

За ФИЛ ќе ви треба:

- 250 грама урда
- 1-2 лажичи ајвар
- 1/4 лажиче буковец
- 1 лажича кисела павлака
- 100 грама рендан кашкавал

Ќе ви треба и:

- Магдонос за декорација

Чекор 1

Во лонецот ставете да зовријат маслото, водата и солта. Кога ќе зовријат додадете го брашното, промешајте и тргнете го на страна.

Во садот едно по едно додавајте ги јајцата и матете за убаво да се соединат.

Чекор 2

Со шприцот за колачи, или со мало лажиче, правете форми од тестото и редете ги во тавата. Печете ги во загреана рерна на 200 степени 5 минути, потоа уште 15 минути на 180 степени.

За време на печењето не ја отварајте вратата од рерната. Кога ќе бидат готови, оставете ги да се оладат.

Чекор 3

Во сад за матење ставете урда, ајвар, буковец, павлака и рендан кашкавал и мешајте убаво да се соединат. За попикантен вкус употребете лут ајвар и буковец.

Чекор 4

Пресечете ги еклерите на половина, полнете ги со филот, ставете магдонос и затворете ги. Потоа сервирајте ги на чинија.



Совет

Овој рецепт е ефтин и не одзема премногу време за подготовка, а е многу вкусен и декоративен, одличен за семејните прослави. Нам ни излегоа 40-тина еклерчиња.

Користени производи:



Делимано Лонец



Мала плитка тава



Електричен шприц



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk