

Jacina slana torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 6jaja
- 2 šoljiceulja
- 6 kašikebrašna
- 1 kašicicasoli

Fil:

- 250 gmargarina
- 300 gfeta sira
- 2pavlake
- 200 gšunke
- 5kiselih krastavcica

Priprema

Kore: umutiti cvrsto kao za tortu belanca, dodati žumance, a zatim kašikom umesati so, ulje, brašno. Peci u četvrtast pleh na pek papiru na 180C. Gotovu koru podeliti na dva kaiša. Fil: margarin i sir umutiti penasto dodati pavlake. Fil podeliti na dva dela jedan ostaje beo, a u drugi umesati seckanu šunku i seckani kiseli krastavac. Filovati: kora-fil sa šunkom-kora beo fil- odozgo narendati kackavalj i dekorisati po želji. Prijatno!

Savet