

Slana torta s povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** mekog brašna
- **100 g** putera
- **1** žumance
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo

Nadev:

- **1 glavica** brokolija
- **1 glavica** karfiola
- **150 g** kukuruza
- **2** jajeta
- **1** čašamleka
- **nekoliko listića** topljenog sira

Preliv:

- **1-2** jajeta
- **1** čašamleka
- **po ukusu** začinskog bilja

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka, dodajući postupno hladnu vodu. Mesiti koliko da se sjedine sastojci, ne predugo, oblikovati kuglu, umotati u najlon foliju i staviti u frižider sat vremena. Za to vreme, ocistiti karfiol i brokoli i obariti. Takoe i kukuruz. Testo razviti na velicinu modle, ivice malo izdici. Povrce posoliti, raspodeliti po testu, a onda preliteri umucenim jajima i mlekom, posuti zacinskim biljem. Peci u zagrejanoj rerni 30-40 minuta.

Savet