

## **Slana torta**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za narandžastu koru:**

- **2** jajeta
- **200** mljogurta
- **50** mlulja
- **60** gbrašna
- **2** kašikemljevene crvene paprike
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1/2** kašicicesoli

#### **Za zelenu koru:**

- **4** jajeta
- **400** gjogurta
- **100** mlulja
- **300** gblitve
- **1** kašicicasoli
- **120** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

#### **Za fil:**

- **400** gkisele pavlake
- **100** gsalame
- **100** gšunke
- **4** kuvana jajeta

- **50 ml** majoneza
- **100 g** sitnog sira

### Za premazivanje:

- **400 g** kisele pavlake
- **100 g** kackavalja

### Priprema

Pjenasto umutiti jaja, pa dodati sve ostale sirovine za narandžastu koru. Dobro sjediniti i izliti u pleh obložen papirom. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Zatim umutiti sve sirovine za zelenu koru,(blitvu obariti i izmiksati). Masu izliti u veliki pleh od elektricnog šporeta i peci na 200 C, 15-20 minuta. Zelenu koru podijeliti na dva dijela.

Fil: Jaja, salamu i šunku isjeckati sitno, pa dodati pavlaku, sir i majonez. Sve dobro sjediniti. Filovati sledecim redom: zelena kora-pola fila-narandžasta kora-druga polovina fila-zelena kora, pa premazati celu tortu umucenom pavlakom. Posuti sa rendanim kackavaljem. Tortu ostaviti u frižideru da se steghne i sjeci po želji. Prijatno!

### Savet