

Slana torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 4 kašika ulja
- 200 ml jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 12 kašika brašna

Za fil:

- 300 ml majoneza
- 300 ml pavlaka
- 2 jajeta
- 200 g šunkarica
- 100 g kackavalja

Priprema

Umutiti jaja sa kašicom soli, zatim dodati ulje i jogurt i na kraju mešavinu brašna i praška za pecivo. Smesu izliti u papirom obložen pleh i peći u predhodno zagrejanoj rerni na 250 dok ne porumeni.

Vrucu koru premazati sa 3 kašike majoneza i sacekati da se ohladi. Pomešati pavlaku sa rendanom šunkaricom, pa premazati koru, zatim premazati mešavinom majoneza i rendanih obarenih jaja i odozgo narendati kackavalj. Rashladiti pre služenja.

Savet

U koru se mogu dodati i kašika ajvara ili malo obarene blitve da bi bila šarena.