

## **Slana torta sa prženim tostom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **450 ml mleka**
- **50 g putera**
- **30 g brašna**
- **2topljena sira u obliku trougla**
- **100 g dimljene šunke**
- **5-6ceri paradajza**
- **1 vezamlađog luka**
- **1 pakovanjetost hleba**
- **50 g kackavalja**
- **50 g prezli**
- **po ukusu so i mleveni crni biber**

### **Priprema**

Tost hleb prepržite u tiganju da porumeni, pleh obložite papirom za pecenje.

Rastopite puter, dodajte brašno i kratko propržite, zatim polako dolivajte mleko neprestano mešajuci.

Kada se smesa zgusne, dodajte topljeni sir, promešajte i dodajte ulupana jaja. Posolite i pobiberite.

U pleh po dnu poreajte tost hleb, premažite ga sa polovinom fila. Pospite šunkom isecenom na sitne kockice, celi paradajzom isecenim na kriške i kolutovima mladog luka.

Preko prelijte sa ostatkom sosa, stavite preko kriške tost hleba.

Poprskajte uljem, pospite prezlama i narendajte kackavalj.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Prohlađite pa secite na parcad i služite.

### **Savet**