

Spanac torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 **caša (od 2 dl)** jogurta
- 1 **caša (od 2 dl)** ulja
- 1 **šolja (od 2 dl)** spanaca
- 2 obarene šargarepe
- 12 **kašika** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za fil:

- 1 **caša** kisele pavlake
- 2-3 **kašika** majoneza
- 2 obarene šargarepe
- 2 **kisela** krastavca
- 100 **g** šunkarice
- rendani kackavalj (za odozgo)

Priprema

Kora: Mikserom umutiti jaja, zatim dodati jogurt, ulje, iseckan spanac, iseckanu šargarepu, brašno i prašak za pecivo, pa sve sjediniti lagano varjačom. Smesu izliti u podmazan pleh i peci na 200 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se ohladi.

Fil: Pavlaku umutiti sa majonezom, pa dodati seckanu šargarepu, seckane krastavce i iseckanu šunkaricu, pa sve sjediniti.

Fil naneti na ohlaenu koru.

Odozgo tortu posuti rendanim kackavaljem.

Slana torta je sa strane.

Savet