

Slana torta (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 2kisele pavlake
- 12 kašikabrašna

Za fil:

- 300 gšunke
- 300 gkackavalja
- 200 gmajoneza
- 1kisela pavlaka

Za premaz:

- 100 g majoneza

Priprema

Kore: Umutiti 6 žumanaca, jednu kiselu pavlaku i 6 kašika brašna. A u posebnu ciniju umutiti 6 belanca. Spojiti te dve smese i izmešati kašikom. Peci na 200 C nekih 20 minuta dok ne porumeni. Ponoviti postupak za drugu koru.

Fil: Pomešati majonez i kiselu pavlaku i dodati rendani kackavalj i rendanu šunku. Posoliti po ukusu.

Staviti fil na prvu koru ravnomerno, preklopiti drugom korom i premazati majonezom i posuti sitno rendanim kackavaljem.

Savet

Uživajte! :)