Slana srce torta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**brašna
- **2**šargarepe

Za fil:

- **200 g**salame (šunke)
- **5**paradajza
- **200 g**kackavalja
- **500 g**sitnog sira
- **1 kantica**kisele pavlake

Priprema

Umutiti penasto jaja. Dodati brašto i dobro izmešati. Šargarepe oljuštiti i izrendati. Pomešati sa brašnom i jajima. Od ove smese ispeci 3 kore. Peci ih na 200 stepeni dok ne porumene.

Kackavalj izrendati, paradajz iseci na kriške, šunku iseckati na kockice. Prvu koru dobro premazati pavlakom, pa staviti paradajz i sitan sir. Preklopiti drugom korom i opet premazati pavlakom. Odozgo staviti šunku i kackavalj. Preklopiti trecom korom i celu tortu premazati sa preostalom pavlakom.

Savet

Pas je bio zaludjen :-)