

## **Slana torta (11)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 7jaja
- **1/2** cašekisele pavlake
- **1** cašaulja
- **100** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1/2** kašicicesoli

#### **Za nadev:**

- **1,5** cašakisele pavlake
- **150** gšunke
- **150** gsitnog sira
- 1krem sir
- **150** gkackavalja

### **Priprema**

Za koru: U dubljoj posudi umutiti jaja, kiselu pavlaku, ulje, posoliti. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom.

Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Pecenu koru iseci napolja. Za nadev: U odgovarajucoj posudi sjediniti kiselu pavlaku, sitno seckanu šunku i sir.

Na tacnu staviti koru, preko kore naneti nadev.

Preklopiti drugom korom.

Premazati krem sirom a preko naneti rendani kackavalj.

Ostaviti da se stegne.

Seci na parcad željene velicine pa poslužiti.

### **Savet**