

Slana torta (12)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 15jaja
- 12 kašikajogurta
- 9 kašikaulja
- 1prašak za pecivo
- 1 kašikaajvara
- 100 gspanaca

Fil:

- 500 gpavlake
- 100 gmajoneza
- 200 gšunke
- 4kisela krastavca
- 5kuvanih jaja
- 200 gkackavalja

Priprema

Spanac kratko blanširati. Penasto umutiti 5 jaja sa malo soli, dodati 5 kašika brašna, kašicicu praška za pecivo, 4 kašike jogurta i 3 kašike ulja. Testo uliti u pleh i peci koru na 180 stepeni. Na isti nacin napraviti testo za drugu koru te dodati ajvar. Za trecu koru dodati spanac.

5 jaja obariti i izrendati. Šunku i kisele krastavcice iseckati na kockice. Sjediniti pavlaku, polovinu majoneza,

šunku, krastavce i barena jaja.

Tortu filovati kora I, fil, kora II, fil, kora III, fil, majonez.

Gotovu tortu ukrasti rendanim sirom, krastavcima i šargarepom.

Savet