

Slana torta od pirinca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice** pirinca
- **9 šoljice** vode
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **1 kašika** susama
- **1 kašica** praška za pecivo
- 2 jajeta
- **150 g** zamrznutog povrca
- (šargarepa, krompir, i grašak)
- **200 g** šunke
- **2 caškisele** pavlake
- **4 kašike** krem sira
- **po potrebni** kackavalj
- **po potrebni** mešavina zacina
- **po ukusu** so

Priprema

Skuvati pirinac u slanoj vodi i ostaviti ga da se ohladi.

Umutiti dva jajeta, pa dodati kuvani pirinac, kukuruzno brašno, susam, mešavinu zacina i prašak za pecivo. Pripremljenu smesu staviti u cetvrtast pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Ohlaenu koru iseci na tri dela.

Obariti povrce, ohladiti ga i sitno iseckati, pa ga pomešati sa sitno seckanom šunkom, krem sirom i cašom

pavlake.

Pripremljenim filom premazati kore. Preostalom pavlakom premazati tortu i ukrasiti rendanim kackavaljem.

Savet