

Slana tortica sa orasima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jajeta
- **5** kašikabrašna
- **1,5** dlmleka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **6** kašikamlevenih oraha
- **1** ravna kašicicasoli

Za fil :

- **200** gsira
- **1** cašapavlake
- **100** rendane šunke
- 4kisela krastavcica

Za dekoraciju:

- 4kisela krastavcica

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i prvo belanca umutiti u cvrst šam. Kad se cvrsto umute dodati žumanca i mutiti dok ne pobele. Iskljuciti mikser pa postepeno dodati mleko, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, mlevene orahe i so. Smesu sjediniti varjacom i isipati u pleh od elektricnog šporeta koga ste obložili papirom za pecenje.

Peci na 200 C oko 15 minuta.

Pecenu koru ostavite da se ohladi, a za to vreme napravite fil. Pomešajte sir i pavlaku, napravite kompaktnu smesu pa umešajte seckane krastavcice i rendanu šunku.

Hladnu koru preseci na 4 jednakata dela po dužini. Filovati: kora, fil, kora, fil, kora, fil, kora, fil.

Dekorisati kiselim krastavcicima. Dobro rashladiti i uživati u neodoljivom ukusu. Prijatno!

Savet