

Zapečena slana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** parcaditost hleba
- **50** gsusama
- **200** gkackavalja
- **50** gmargarina
- **300** mlmleka
- **350** mlkisele pavlake
- **5** skuvanih oljuštenih jaja
- **200** gkrugova šunke

Priprema

Dno vatrostalne posude za pecenje namažite margarinom i prekrijte parcadima hleba potopljenim u mleko. Premažite hleb pavlakom i nanesite deo krupno izrendanog kackavalja.

Na kackavalj ponovo nanesite pavlaku i krupno izrendanu polovinu skuvanih jaja.

Ponovo poreajte red hleba potopljenog u mleko i premažite preostalom pavlakom. Na pavlaku poreajte krugove šunkarice, nanesite preostala izrendana jaja i kackavalj.

Prekrijte parcadima hleba potopljenim u mleko i nanesite preostali rendan kackavalj, a zatim susam. Posolite.

Pecite 45 minuta na 200 stepeni. Tortu isecite na parcad i servirajte.

Savet