

Zelena polja slana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 500 g spanaca
- 100 g majoneza
- 200 g sira
- 1 kisela pavlaka
- 200 g šunke
- 100 g susama
- 1 pecivo
- 14 kašika brašna
- 1 caša jogurta
- 1 šoljica ulja
- 1 kašicica soli
- 100 g kackavalja

Priprema

Kora: 4 belanca umutiti sa kašicicom soli, dodati 4 žumanca, kafenu šoljicu ulja, cašu jogurta, 14 kašika brašna, 1 pecivo i 500 g seckanog spanaca. Peci u manju tepsiju na 200 C. Posle pecenja premazati(vrelo) sa 100 g majoneza i ostaviti da se ohladi.

Fil: 200 g sira umutiti sa 1 pavlakom, 200 g seckane šunke i 100 g susama.

Kada se ohladi premazati filom. Odozgo staviti rendani kackavalj i 2 tvrda (rendana) kuvana jaja.

Ostaviti u frižideru par sati pre služenja. Tortu seci na kocke.