

Moja slana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4jaja
- 1 šoljicazejtina
- 1 cašajogurta
- 2barene rendane šargarepe
- po željiseckani spanac
- 1prašak za pecivo
- po ukususo
- 12 - 13 kašikabrašna

Fil:

- 1krem sir
- 2kuvana jaja
- 2kisela krastavcica
- 200 gseckana šunka
- 200 gsira
- 1 kesicamajoneza
- po željikecap
- po željigrašak

Priprema

Patišpanj: Umutiti mikserom jaja, zejtin, jogurt, šargarepu, spanac, so po potrebi, prašak za pecivo i brašno. Sipati u tepsiju podmazanu uljem i poprskanu brašnom. Peci 15ak minuta.

Fil: Odozgo premazati krem sirom, preko narendati dva jaja, dva kisela krastavcica, sitno secaknu salamu i izrendati sir. A odozgo ukrasiti majonezom, kecapom, salamom i graškom po želji.

Savet