

Slana torta od heljde i sira



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **10 kašikaheljdinog brašna**
- **10 kašikapšenicnog brašna**
- **1 kašicicasoli**
- **3jajeta**
- **1 šoljamlijeka**
- **1 šoljamineralne vode**
- **5 kašikaulja**

Fil:

- **400 gsvježeg sira**
- **100 gpavlake**
- **2jajeta**
- **1 cašapavlake za kuvanje**
- **malosoli**

Priprema

Sjediniti sve sastojke za tijesto, koje treba da bude kao za palacinke. Sjediniti posebno i sve sastojke za fil.

Tijesto podijeliti na 2 dijela. I fil podijeliti na 2 dijela. Polovinu smjese za tijesto izliti u pleh, premazan margarinom i posut brašnom. Kratko zapeci.

Zatim preliti polovinu fila, pa opet kratko zapeci. Preko fila sipati ostatak smjese za tijesto, opet kratko zapeci. Pa preko sipati ostatak fila i peci još 20-tak minuta na 200 C. Pecenu tortu ostaviti da se prohladi, pa rezati na parcad.

Savet