

Slana tortica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- 2jaja
- so
- **100 ml** majoneza
- **1 dl** jogurta
- prašak za pecivo
- **200 g** brasna

Fil:

- **150 g** graška
- **100 g** šargarepe
- **150 g** krompira
- **3** kisela krastavca
- **250 g** šunke
- **300 ml** majoneza
- so
- **100 g** maslina

Priprema

Umutiti jaja i so pa dodati majonez, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Peci koru. Ohla?enu koru seci na krugove kako bi se dobile tortice.

Šargarepu i krompir iseci na sitne kockice i skuvati kao i grašak. Šunku i kisele krastavce tako?e iseci na kockice i masline. Sve sastojke pomešati, posoliti i sipati majonez. Staviti jednu torticu pa staviti ovaj fil ali dosta pa staviti još jednu torticu.

Savet