

Slana tortica



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Kora:

- **2jaja**
- so
- **100 mlmajoneza**
- **1 dljogurta**
- prašak za pecivo
- **200 gbrasna**

Fil:

- **150 ggraška**
- **100 gšargarepe**
- **150 gkrompira**
- 3 kisela krastavca
- **250 gšunke**
- **300 mlmajoneza**
- so
- **100 gmaslina**

Priprema

Umutiti jaja i so pa dodati majonez, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Peci koru. Ohlaenu koru seci na krugove kako bi se doobile tortice.

Šargarepu i krompir iseci na sitne kockice i skuvati kao i grašak. Šunku i kisele krastavce takoe 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