

Slana torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 3 kašicicesoli
- 375 g jogurta
- 1,5praška za pecivo

Fil:

- 2kisele pavlake
- 400 gsira
- 300 gšunke
- 3kuvana jajeta
- 5-6krastavcica
- 2-3manje šargarepe
- 100 ggraška
- 200 gmajoneza
- 150 grendanog kackavalja

Priprema

Umutiti dobro 2 jajeta, 1 kašicicu soli, 125 g jogurta, 2 pune kašike brašna i 1/2 kesice praška za pecivo. Ispeci jednu koru od ove mase. Još dva puta ovako umutiti jaja sa ostalim sastojcima i ispeci 2 kore. Tako da naša torta sada ima 3 kore.

Fil: Skuvati jaja, kao i grašak i šargarepu. Šargarepu, šunku, jaja i krastavcice iseckati na sitne kockice kao za rusku salatu. Sve sjediniti sa pavlakom, sirom i graškom u jednu homogenu masu.

Filovanje: Prvu koru prvo namazati sa 2 kašike majoneza, pa sa jednom trećinom pripremljenog fila, pa tako i drugu i treću koru. Preko treće nafilovane kore bogato narendati kackavalj i po želji ukasiti sa malo majoneza.

Savet