

Slana torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 450 g jogurta
- 15 kašikabrašna
- 3 kašikeulja
- 3 male kašikepraška za pecivo
- 100 gspanaca
- 100 mlkecapa
- malosoli

Za fil

- 500 gsitnog sira
- 4 dlkisele pavlake
- 2kuvana jaja
- 100 gkackavaja
- 100 mlmajoneza
- 12 kolotovastišnjene šunke

Priprema

Umutiti mikserom 3 jaja sa 150 g jogurta, dodati kašiku ulja, 5 kašika brašna i 1 kašicicu praška za pecivo. Dodati malo soli. Tepsiju obložiti papirom za pečenje, sipati smesu, pa peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Na isti način pripremiti u druge dve kore, u jednu umešati sitno iseckan spanac, a u drugi dodati kecap.

Mikserom pomešati sitan sir i pavlaku, pa dodati majonez. Smesu podeliti na tri dela. U prvi deo umešati 2 izrendana kuvana jaja. U drugi deo umešati rendani kackavalj. Treci deo ostaviti tako.

Staviti na tacnu crvenu koru, namazati je polovinom fila sa sirom, poreati šunku, pa premazati polovinom fila sa jajima. Staviti preko zelenu koru, filovati kao i prethodnu, staviti žutu koru i namazati treci fil i ukrasiti rendanim kackavaljem. Ostaviti preko noci u frižideru.

Savet