

## ***Slana tortica***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** jaja
- **1** kasicasoli
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **4** kašikeulja
- **4** kašikevode

#### **Za fil:**

- **200** gkisele pavlake
- **50** gmajoneza
- **150** gsalame

### **Priprema**

Umotiti jaja, zatim dodati 5 kašika brašna, malo soli, prašak za pecivo, ulje i vodu. Sve lepo sjediniti.

Smesu za koru sipati u cetvrtast pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci koru u zagrejanjoj rerni na 170 C, oko 20 minuta. Kada je kora gotova izvaditi je na vlažnu krpu, uviti i ostaviti da se ohladi.

Za fil: Pomešati kiselu pavlaku, majonez i rendanu salamu.

Kada se kora ohladila, presećemo je na pola i nanesimo pripremljeni fil.

Zatim na fil stavimo drugu polovinu kore. Ostaviti u frižideru, da se lepo ohladi. Seci na manje kocke i uživati.

### **Savet**