

Slana torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za narandžastu koru:

- 2 jajeta
- 200 ml jogurta
- 50 ml ulja
- 60 g brašna
- 2 kašike mljevene crvene paprike
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašice soli

Za zelenu koru:

- 4 jajeta
- 400 g jogurta
- 100 ml ulja
- 300 g blitve
- 1 kašica soli
- 120 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 400 g kisele pavlake
- 100 g salame
- 100 g šunke
- 4 kuvana jajeta

- **50 ml** majoneza
- **100 g** sitnog sira

Za premazivanje:

- **400 g** kisele pavlake
- **100 g** kackavalja

Priprema

Pjenasto umutiti jaja, pa dodati sve ostale sirovine za narandžastu koru. Dobro sjediniti i izliti u pleh obložen papirom. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Zatim umutiti sve sirovine za zelenu koru (blitvu obariti i izmiksati). Masu izliti u veliki pleh od elektricnog šporeta i peci na 200 C, 15-20 minuta. Zelenu koru podijeliti na dva dijela.

Fil: Jaja, salamu i šunku isjeckati sitno, pa dodati pavlaku, sir i majonez. Sve dobro sjediniti. Filovati sledecim redom: zelena kora-pola fila-narandžasta kora-druga polovina fila-zelena kora, pa premazati celu tortu umucenom pavlakom. Posuti sa rendanim kackavaljem. Tortu ostaviti u frižideru da se stegne i sjeci po želji. Prijatno!

Savet