

Slana torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **1** kašicicasoli
- **4** kašikaulja
- **200** mljogurta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **12** kašikabrašna

Za fil:

- **300** mlmajoneza
- **300** mlpavlaka
- **2**jajeta
- **200** gšunkarica
- **100** gkackavalja

Priprema

Umutiti jaja sa kašicicom soli, zatim dodati ulje i jogurt i na kraju mešavinu brašna i praška za pecivo. Smesu izliti u papirom obložen pleh i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 250 dok ne porumeni.

Vrucu koru premazati sa 3 kašike majoneza i sacekati da se ohladi. Pomešati pavlaku sa rendanom šunkaricom, pa premazati koru, zatim premazati mešavinom majoneza i rendanih obarenih jaja i odozgo narendati kackavalj. Rashladiti pre služenja.

Savet

U koru se mogu dodati i kašika ajvara ili malo obarene blitve da bi bila šarena.