

Slana viršla torta



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 1 jaje
- 3/4 **caše** jogurta
- 1 **caša** brašna
- 1/2 **caše** ulja
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 6 viršli
- **po ukusu** soli i bibera

Za preliv:

- 150 g **tvrdog**, belog sira
- 2 jajeta
- **po želji** susama-za posipanje

Priprema

Viršlama skinite omote. Jaje dobro umutite i polako im naizmenicno dodajte jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo i ulje. Po ukusu smesi dodajte so i biber. Dobijenu smesu razlijte u podmazan i pobrašnjen pleh, a preko poreajte oljuštene, nekuvane viršle.

Zatim pripremite preliv-viljuškom penasto umutite jaja, pa im dodajte rendani tvrdi sir. Preliv ravnomerno rasporedite po testu i viršlama. Preko pospite susamom.

Pecite 10 minuta na 220 stepeni, pa smanjite temperaturu na 200 i pecite dok ne porumeni. Prohladite, secite na osmine i služite uz jogurt.

Savet