

Slana torta od blitve



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru (x 3):

- 5 jaja
- 5 kašikabrašna
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 3 kašikeulja
- 3 kašikemilerama
- 1 kesicapraška za pecivo
- oko 300 gobarene blitve

Za nadev:

- 400 gpileceg parizera
- 5 dlmilerama
- 200 gkackavalja
- oko 1,5 dlkecapa (po želji)
- 1 kesicaorigane
- 1 kuvano jaje

Priprema

Oprati i obariti 1 kg blitve, ocediti je i ispasirati štapnim mikserom (ili u blenderu), pa masu podeliti na tri dela.

ispeci tri kore sa navedenim sastojcima (ja sam pekla u plehu velicine 35x25 cm). Za kore prvo umutiti belanca

sa solju. U pasiranu blitvu dodati žumanaca, mileram, ulje, suvi biljni zacin, brašno i prašak za pecivo, izmešati i dodati sneg od belanaca, pa pažljivo, varjacom promešati. Masu izliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci 20 minuta na 180 C, da se kora odvoji od zidova pleha. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Filovati kore: Premazati mileramom, narendati ravnomerno pileci parizer i kackavalj, kecap nacediti u nekoliko redova na pravilnim razmacima celom dužinom i širinom kore i posuti origanom.

Drugu i trecu koru okrenuti pre stavljanja na nadev i namazati sa donje strane mileramom, da se ne bi pri secenju odvajale, pa je onda staviti na nadev. Premazati je i odozgo mileramom, pa ponoviti postupak slaganja namirnica.

Preko nadeva na trecjoj kori narendati jedno kuvano jaje.

Ostaviti da odstoji, da kore upiju nadev, pa sutradan služiti, sekuci oštrim nožem na kocke ili šnite.

Savet