

Slana torta sa prženim tostom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 450 ml mleka
- 50 g putera
- 30 g brašna
- 2 topljena sira u obliku trougla
- 100 g dimljene šunke
- 5-6 ceri paradajza
- 1 vezamladog luka
- 1 pakovanjetost hleba
- 50 g kackavalja
- 50 g prezli
- po ukususu i mleveni crni biber

Priprema

Tost hleb prepržite u tiganju da porumeni, pleh obložite papirom za pečenje.

Rastopite puter, dodajte brašno i kratko propržite, zatim polako dolivajte mleko neprestano mešajući.

Kada se smesa zgusne, dodajte topljeni sir, promešajte i dodajte ulupana jaja. Posolite i pobiberite.

U pleh po dnu poreajte tost hleb, premažite ga sa polovinom fila. Pospite šunkom isecenom na sitne kockice, ceri paradajzom isecenim na kriške i kolutovima mladog luka.

Preko prelijte sa ostatkom sosa, stavite preko kriške tost hleba.

Poprskajte uljem, pospite prezlama i narendajte kackavalj.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Prohladite pa secite na parcad i služite.

Savet