

Slana torta sa testeninom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** testenine po izboru
- **200 g** spanaca ili blitve
- **100 g** mrvljenog sira
- **5** jaja
- **250 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malo** mleka

Priprema

Skuvati testeninu u slanoj vodi. Propržiti crni luk, dodati mleveno meso, posoliti i pobiberiti. U drugoj šerpi skuvati spanac procediti i iseckati sitno, sastaviti sa sirom i jednim jajetom. U dubljoj šerpi (podmazati je) staviti pola testenine sa mesom, pa rasporediti fil od spanaca, pa opet drugi sloj testenine. Odozgo prelitati sa umucenim jajima i malo mleka... Zapeći 10 minuta. Ispecenu tortu prevrnuti na tacni i dekorisati po želji....

Savet