

Svecana slana torta



Sastojci

Potrebno je:

- teleci mozak
- 150 g mlevene šunke
- nekoliko pecuraka
- 8 jaja
- 7 kašika mleka
- 7 kašika brašna
- prezle
- kisela pavlaka
- kackavalj
- 4 glavice crnog luka
- kašika masti
- 230 g butera
- peršunov list
- biber
- so

Priprema

Omekšati 210 grama butera i umutiti sa 7 žumanaca, 7 kašika mleka, 7 kašika brašna i cvrstim snegom od 7 belanaca. Namazati kalup ili šerpu buterom, sipati pripremljenu masu i peci.

Posle pečenja raseci na 4 kore i nadevati.

Prvi nadev: mlevena šunka sa malo kisele pavlake.

Drugi nadev: upržiti sitno secene pecurke sa 2 glavice iseckanog crnog luka pa dodati malo prezle, iseckan peršunov list i kiselu pavlaku.

Treci nadev: mozak ocistiti od kože i žilica, tanko iseci i propžiti sa kašikom masti i 2 glavice seckanog crnog luka i, na kraju, dodati so, biber i jedno celo jaje.

Nadenutu tortu pritisnuti da se poravna i stegne.

Pre služenja staviti je u rernu da bude topla pa posuti struganim kackavaljem.