

Slana torta (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora I:

- 2 jajeta
- 3 kašike brašna
- 5 kašika spanaca
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike griza
- 2 kašike mleka

Kora II:

- 2 jajeta
- 2 kašike sosa od paradajza
- 4 kašike brašna
- 2 kašike griza
- 3 kašike mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil I:

- 1 krompir
- 1 krem sir

Fil II:

- 2 paprike
- 1 kiselo mleko
- 1 glavica crnog luka

Još:

- 100 g šunke
- 12 kom krekeri
- 1/2 šolje jogurta

Priprema

Umutimo jaja i dodamo brašno sa praškom za pecivo i ostale sastojke za koru.

Pecemo je na pek papiru dok ne porumeni. Proverimo viljuškom. Kada je gotova presecemo je na pola.

Umutimo jaja za drugu koru i dodamo ostale sastojke. Pecemo je 10-15 minuta na 200 stepeni. Kada je gotova presecemo je na pola.

Isecemo i ocistimo paprike i luk. Stavimo ih da se uprže na tiganju.

Kada se uprže sklonimo ih sa vatre i umešamo kiselo mleko.

Ocistimo i obatimo krompir. Ocedimo ga od vode i iznjecimo viljuškom. Dodamo krem sir i pomešamo.

Stavimo koru od spanaca pa na nju fil sa paprikama.

Preko stavimo drugu koru. Nju premažemo kecapom i poreamo pola kolicine šunke.

Pola kolicine krekeri umocimo u jogurt i poreamo preko. Preko krekeri stavimo ostatak šunke.

Preko stavimo koru sa spanacem i fil od krompira.

Preko stavimo ostatak krekeri umocenih u jogurt.

Završimo preostalom korom. Ukrasimo po želji. Stavimo da se dobro ohladi.

Savet

:-)