

Slana torta sa šunkom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g butera
- 100 g brašna
- 300 g mlevene praške šunke
- 400 g šampinjona
- 6 jaja
- 3 dl kisele pavlake
- šoljica mleka
- glavica crnog luka
- prezle
- malo parmezana
- veza peršuna
- so

Priprema

Penasto umutiti buter pa dodati žumanca, mleko, brašno i soli po ukusu. Kada se sve sjedini, uz lagano mešanje dodati sneg od 6 belanaca.

U podmazan kalup za tortu sipati masu i peci na umerenoj temperaturi.

Pecenu tortu prohladiti i preseći na tri dela.

Prvi fil: šampinjone iseckati na listice i prodinstati zajedno sa sitno secenim lukom. Dodati malo prezle, seceni peršun, pola čaše kisele pavlake i soli po ukusu.

Ovim filom premazati donji deo torte. Preko staviti drugi deo torte i njega filovati šunkom pomešanom sa pola

caše pavlake.

Preko ovog nadeva staviti gornji deo torte, premazati ga sa pola caše pavlake, posuti parmezanom i ukrasiti listicima peršuna.