

Torta od belog mesa



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog mesa
- **200 g** tanko rezane govee pršute
- **300 g** na listove secenog kackavalja
- **po ukusu** so i biber

Za prelivanje:

- **3** jajeta
- **1 veka** cašakisele pavlake

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, pa svaku malo tuckom izlupati, pa posoliti i pobiberiti po ukusu.

Vatrostalnu ciniju podmazati pa složiti red belog mesa, pa red pršute, red kackavalja.

I tako redom ponavljati dok ima materijala, da zadnji bude kackavalj.

Jaja umutiti sa pavlakom pa preliti preko mesa. iniju prekriti alu folijom i peci 20 minuta na 200 stepeni, pa maci foliju i vratiti u rernu na još 10 minuta, da dobije lepu koricu.

Savet

Brzo i ukusno.