

## ***Torta od belog mesa***



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Za prelivanje:**

- **3** jajeta
- **1 veća** kašakisele 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.