

Slana bajadera (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 15jaja
- 5 kašikabrašno
- po potrebisio
- 12 kašikajogurt
- 9 kašikaulje
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikeajvara
- 100 gspanaca

Fil:

- 500 gkrem sira
- 300 gšunka

Priprema

Spanac kratko blanširati. Penasto umutiti 5 jaja sa malo soli, dodati 5 kašika brašna, kašicicu praška za pecivo, 4 kašike jogurta i 3 kašike ulja. Testo uliti u pleh i peci koru na 180 stepeni. Na isti nacin napraviti testo za drugu koru te dodati ajvar. Za trecu koru dodati spanac. Kore filovati krem sirom pa preko sira poreati šunku. Tortu filovati kora 1, fil, kora 2, fil, kora 3, fil. Gotovu tortu ukasiti po želji.

Savet