

Slana letnja torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 g kvasca
- 250 g brašna
- 70 g otopljenog butera (margarina)
- 500 g paradajza
- 500 g tikvica
- 80 g rendanog sira
- 2 jajeta
- 1 dl kisele pavlake
- 1 kašičica majcine dušice
- so
- biber

Priprema

Kvasac preliti sa 1.5 dl mlake vode i ostaviti da nadoe. Zatim dodati brašno, otopljeni buter i malo soli. Testo dobro izraditi i ostaviti na toplom minimum 30 minuta.

U meuvremenu oprati paradajz i oljuštiti tikvice, te ih iseci na tanke kolutove. Okrugli pleh dobro podmazati buterom.

Testo istanjiti i staviti na pleh. Naizmenicno reati kolutove paradajza i tikvica. Posoliti i pobiberiti. Posuti rendanim sirom. Jaja umutiti sa pavlakom, dodati majcinu dušicu, pa preliti tortu.

Peci oko 30 minuta. Servirati toplo. Prijatno!