

Slana torta sa viršlama



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 1 šoljica (za kafu) ulja
- 1 casa jogurta
- 2 case brašna
- 1 parašak za pecivo
- 200 g izrendanog sira
- 200 g izrendanog kackavalja
- 1 (vece) pakovanje viršli

Priprema

Umutiti 2 cela jajeta sa 1 šoljicom ulja, 1 casom jogurta i 2 caše brašna. Dodati kesicu praška za pecivo.

Masu izrucite u podmazan pleh (dimenzije 10x30cm), a potom u nju uronite dva reda viršli.

Posebno umutit 4 jaja i u njih izrendati sir i kackavalj. Smesu prelijemo preko viršli.

Peci 30 min. na 200C. Ukoliko imate veci pleh, povecajte kolicinu sastojka.