

Slana tortica sa orasima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- 5 kašika brašna
- 1,5 dlmleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 kašika mlevenih oraha
- 1 ravna kašica soli

Za fil :

- 200 g sira
- 1 kašapavlake
- 100 g rendane šunke
- 4 kisela krastavica

Za dekoraciju:

- 4 kisela krastavica

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i prvo belanca umutiti u cvrst šam. Kad se cvrsto umute dodati žumanca i mutiti dok ne pobebe. Isključiti mikser pa postepeno dodati mleko, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, mlevene orahe i so. Smesu sjediniti varjačom i isipati u pleh od električnog šporeta koga ste obložili papirom za pečenje.

Peci na 200 C oko 15 minuta.

Pecenu koru ostavite da se ohladi, a za to vreme napravite fil. Pomešajte sir i pavlaku, napravite kompaktnu smesu pa umešajte seckane krastavcice i rendanu šunku.

Hladnu koru preseći na 4 jednaka dela po dužini. Filovati: kora, fil, kora, fil, kora, fil, kora, fil.

Dekorirati kiselim krastavcima. Dobro rashladiti i uživati u neodoljivom ukusu. Prijatno!

Savet