

Slana torta (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 3 kašikeulja
- 4 kašikekisele pavlake
- 5 kašikanemlevenog maka
- 4 kašikebrašna
- 1 kašicicasoli
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Ostalo:

- 10 listovakacavalja deblje secena
- 3 šnitapraške šunke deblje šecene
- 250 gsitnog sira
- 1 cašakisele pavlake
- 100 gmajoneza
- malokackavalja za rendanje

Priprema

Umutiti jaja, dodati ulje, kiselu vodu, so, brašno, prašak za pecivo i mak. Ispeci koru u plehu velicine 20x30 cm na 180 stepeni 20 minuta i ostaviti da se hladi. Umutiti sir, pavlaku i majonez. Pecenu ohlaenu koru preseći po dužini na dva dela i filovati. Na tacnu staviti koru, premazati filom od sira, kackavalj, premaz sira, šunka premaz sira, kackavalj premaz sira, kora, premaz sira i na kraju rendani kackavalj.

Savet