Slana torta od starog hleba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kriški**starog, hleba (ili preciznije 200g)
- **100 g**kackavalja (gauda)
- **100 g**dimljenog kackavalja
- **100 g**kravljeg sira
- **100 g**šunke
- **15**zelenih maslinki, bez koštica
- **6**jaja
- **200 ml**mleka
- **100 ml**gustog jogurta
- **1/2 vezice**peršuna
- **1 kašicica**sušenog origana
- **1/2 kašicice**sveže, mlevenog bibera
- **1 kašicica**soli
- **3 kašike**ulja

Priprema

Hleb iseci na srednje kockice i staviti ga u, dublju, vanglicu.

Obe vrste kackavalja krupno izrendati i pomešati. Na stranu odvojiti tri kašike, izrendanog, kackavalja. Kravlji sir, viljuškom, izgnjeciti. Šunku iseckati na kockice, a maslinke iseci na krugove. Peršun, sitno, iseckati.

U posudu sa hlebom ubaciti izrendani kackavalj, izgnjeceni sir, iseckanu šunku i peršun, kao i iseckane maslinke. Rukama, blago, promešati.

U, drugu, posudu razbiti jaja i, žicom za mucenje, ih samo sjediniti (ne mora mnogo da se mute). Dodati mleko, jogurt, ulje, origano i so. Promešati i preliti preko hleba. Pomocu dve kašike promešati hleb, poklopiti i ostaviti pola sata da odstoji, da bi hleb upio tecnost (u meuvremenu, 2-3 puta, blago, kašikama promešati hleb).

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Uzeti dublji kalup, vel. 20cm (ja sam koristila dublju šerpu) i celog obložiti pek papirom, ali tako da deo papira ostane da visi, preko kalupa, da bi pecena torta mogla, lako, da se izvadi.

U pripremljeni kalup (ili šerpu) sipati pripremljeni hleb. Kašikom poravnati površinu, pa posuti sa, odvojenim, kackavaljem. Posudu prekriti alu folijom i staviti da se pece, pola sata.

Nakon toga izvaditi kalup (šerpu) iz rerne, skloniti alu foliju i vratiti da se površina zapece, oko 10 minuta. Pecenu tortu izvaditi iz rerne i ostaviti je u kalupu (šerpi) 15 minuta. Zatim je prebaciti na, odgovarajucu, tacnu.

Slanu tortu, sa starim hlebom, iseci na parcice.

Poslužiti je uz salatu po želji (ja sam koristila mleveni paradajz iz flaše, i odlicno se slagao).

Savet