

Slana torta sa virslama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 1 šoljicaulja
- 2 cašebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 4viršle
- 200 gtvrdog sira

Priprema

Umutiti 2 jajeta, dodati šoljicu ulja, cašu jogurta, i 2 caše brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Sipari u pleh dimenzija 10cmx30cm. U sredinu testa uroniti 4 viršle.... Posebno umititi 4 jajeta, 200gr izrendanog tvrdog sira pa preliti preko testa. Peci na 200°C oko 30 minuta.

Savet

Prijatno!