

Tortice od ajvara



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 120 g brašna
- 1/3 kašice praška za pecivo
- 150 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 5 kašika ajvara
- 1/2 kašice soli

Za fil:

- 120 g feta sira
- 100 ml kisele pavlake
- 100 g dimljenog svinjskog vrata
- 80 g kackavalja

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo, ulje, sjediniti, pa dodati i ajvar. Smesu izliti u pleh obložen pek papirom i peći 15 minuta na 180C.

Prohladjenu koru podeliti na dva dela, jedan deo staviti na providnu foliju, pa ga premazati pomešanom pavlakom, sirom, rendani suvim vratom i kackavaljem, pa pokriti drugim delom.

Sviti u foliju i lagano pritisnuti plehom kako bi se tortica lepo spojila.

Seci željeni oblik, pa služiti.

Savet