

## *Zelena polja slana torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 500 g spanaca
- 100 g majoneza
- 200 g sira
- 1 kisela pavlaka
- 200 g šunke
- 100 g susama
- 1 pecivo
- 14 kašika brašna
- 1 čaša jogurta
- 1 šoljica ulja
- 1 kašičica soli
- 100 g kackavalja

### **Priprema**

Kora: 4 belanca umutiti sa kašičicom soli, dodati 4 žumanca, kafenu šoljicu ulja, čašu jogurta, 14 kašika brašna, 1 pecivo i 500 g seckanog spanaca. Peci u manju tepsiju na 200 C. Posle pečenja premazati(vrelo) sa 100 g majoneza i ostaviti da se ohladi.

Fil: 200 g sira umutiti sa 1 pavlakom, 200 g seckane šunke i 100 g susama.

Kada se ohladi premazati filom. Odozgo staviti rendani kackavalj i 2 tvrda (rendana) kuvana jaja.

Ostaviti u frižideru par sati pre služenja. Tortu seci na kocke.