

Posna torta sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **caša** kisele vode
- **1** **caša** ulja
- **1/2** **kocke** kvasac
- **malosoli**
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** kecap

Fil:

- **1** **kg** šampinjona
- **1** **glavica** crnog luka

Priprema

Izdinstati pecurke sa lukom. Umesiti testo, da bude glatko, da se ne lepi. I podeliti na 3 loptice. Razviti koru, staviti u pleh, premazati kecapom, pa fil, pa ponoviti postupak još jednom. Trecu koru samo premazati kecapom i posuti susamom. Peci na 180°C nekih pola sata...

Savet

Prijatnooo!