Slana torta sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 120 g ulja
- 70 g jogurta
- 1/2 praška za pecivo
- 5 kašika brašna (od prilike, testo treba da bude kao za ladnjacu)
- spanac
- aleva paprika

Nadev:

- 1/2 kg sira
- 1 pavlaka
- 200 g seckanog suhomesnatog (po želji)

Priprema

Mutiti mikserom jaja, dodati ulje, jogurt i prašak za pecivo, pa onda brašno i mešati varljacom. Ovu smesu podeliti na 3 dela. U jedan deo staviti, spanac (od prilike 1 šaku prethodno skuvanog), drugi deo 1 kašiku aleve paprike i treci deo, ostaviti žut.

Pleh namazati sa mašcu i posuti brašnom. Peci na 200 C 10 minuta. Pleh dimenzija 34x24.

Nadev: izmešati sir i suvomesnato i filuju se kore. Odozgo se premaže pavlakom. (nije po receptu, ali ja volim da stavim parizer, šunku, krastavcice, barena jaja-po želji).