

## Šarena slana torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 9jaja
- 375 g jogurta
- 3 kašikeulja
- 1,5 kesicapraška za pecivo
- malosoli
- 15 kašikabrašna
- 100 g seckanog spanaca
- 100 g kecapa
- 12 kolutovašunke

#### Fil:

- 250 gmargarina
- 2 cašekisele pavlake

### Priprema

Žuta kora: umutiti 3 jaja sa 125 g jogurta i kašikom ulja. Dodati 5 kašika brašna pomešanih sa 1/2 kesice praška za pecivo i malo soli. Peci 15min na 180 stepeni.

Zelena kora: priprema se na isti nacin kao žuta kora, samo se dodaje 100g seckanog spanaca.

Crvena kora: priprema se isto kao i žuta kora samo se dodaje 100 g kecapa.

Za fil penasto umutiti 1 margarin. Dodati pavlaku i krem sir i sve lepo sjediniti da smesa postane homogena.

Finalni postupak: žuta kora - fil - šunka - fil - zelena kora - fil - šunka - fil - crvena kora - ostatak fila i preko posuti sa 100 g rendanog kackavalja.

### **Savet**

Vredi probati. Moji gosti su bili oduševljeni.