

Šarena slana torta



Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 1 kašicica soli
- 1 praška za pecivo
- 400 g obarenog spanaca

Nadev:

- 300 g praške šunke
- 200 g parizera
- 4 šargarepe
- 5 kuvanih jaja
- 6 dl kisele pavlake
- 5 komada kiselih krastavica
- 200 g kackavalja
- kecapa po želji
- 1 kesica origano
- 5-6 zrna bibera
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 komad lovorovog lista

Priprema

Oprati i obariti 1 kg spanaca, ocediti ga i sitno iseckati, pa masu podeliti na dva dela.

Očišćenu šargarepu skuvati u vodi, u kojoj su dodati začini: biber u zrnu, so, suvi biljni začini i lovorov list. Izvaditi iz vode i ostaviti da se ohladi, pa iseci na tanke kolutove, a jednu ostaviti za rendanje.

Ispici dve veće kore sa navedenim sastojcima (ja sam pekla u plehu veličine 33 x 33 cm, pa od obe odsekla po trećinu i od trećine formirala srednju koru, a gornja i donja su cele; ako je pleh manji, 35 x 25 cm, mogu se peći tri kore od po 3 ili 4 jajeta, sa srazmernim smanjenjem sastojaka).

Za kore prvo umutiti belanca sa solju, pa im dodati i pažljivo promešati u izmešanu masu sitno iseckanog obarenog spanaca, žumanaca, brašna i praška za pecivo. Masu izliti u podmazan i brašnom posut pleh i peći 20 minuta na 180°C, da se odvoje od zidova pleha.

Filovati prvu celu koru: premazati kiselom pavlakom, poredjati jedan sloj praške šunke, pa kolutove kuvane šargarepe, narendati 2 kuvana jajeta ili iseci na tanke kolutove- bolje je narendati, da se sjedine namazi, zatim narendati dva kisela krastavica, trećinu parizera, kecap nacediti u nekoliko redova na pravilnim razmacima celom dužinom kore i posuti origanom, pa narendati trećinu kackavalja.

Drugu koru formirati od odsecenih trećina. Okrenuti ih pre stavljanja na nadev i namazati sa donje strane kiselom pavlakom, da se ne bi pri secenju odvajale, pa ih onda staviti na nadev. Premazati ih i odozgo kiselom pavlakom, pa ponoviti postupak slaganja namirnica.

Trecu koru prvo namazati odozdo kiselom pavlakom, staviti na nadev, premazati i odozgo pavlakom i po gornjoj površini napraviti šare od kecapa po želji. Preko toga narendati, sada na sitnu stranu rendeta, radi paperjastog izgleda narendanih namirnica, šargarepu, jedan kiseli krastavac, trećinu parizera, jedno kuvano jaje i kackavalj, pa posuti origanom.

Ostaviti da odstoji, da kore upiju nadev, pa sutradan služiti, sekuci oštrom nožem na kocke ili šnite.