

Brza slana torta



Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 kašike brašna
- 2 kašike kisele pavlake
- malo soli

Fil:

- 3 kuvana krompira
- 3 kuvane šargarepe
- 150 g salama
- 150 g sira
- 3 kisela krastavca
- kisela pavlaka (prema potrebi)
- majonez (prema potrebi)

Priprema

Umititi 2 jajeta, 2 kašike brašna, 2 kašike kisele pavlake, posoliti i peci u zregrejanjoj rerni oko 15-tak minuta na 150 stepeni.

Kada se ipsece i ohladi filovati.

Narendati jedan red kromir, preko pavlaka, onda rendana šargarepa, preko majonez, rendana salama, preko pavlaka, rendan sir, preko majonez, rendan krastavac, i premazati celu tortu pavlakom.