

Seno torta



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 šolja ulja
- 1 šolja jogurta
- 1 prašak za pecivo
- 7 kašika brašna
- 300 g spanaca
- 2 rendane šargarepe

Za nadev:

- 200 g majoneza
- 200 g šunke
- 4 kuvana jajeta
- 200 g kackavalja

Priprema

Kora napraviti od gore peripremljenih sastojaka.

Peci na 200 stepeni u djuvecari velicine (30 x 25 cm).

Tako vruću koru, čim ste je izadili iz rerne, premazati sa 100 g majoneza, pa kad se ohladi, opet premazati sa 100 g majoneza i poredjeti preko rendanu šunku, rendana jaja i rendan kackavalj.