

Slana torta sa blitvom



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 6 kašike ulja
- 12 kašika brašna
- blitva
- 300 g šunke
- 100 g majoneza
- 3 čaše kisele pavlake
- 100 g kecapa
- 3 kuvana jajeta
- 100 g kackavalja
- malo soli

Priprema

Korica žuta (praviti 2 kore): Umutiti 4 jajeta, dodati 2 kašike ulja, 4 kašike brašna i malo soli.

Pleh obložiti papirom za pečenje i peći na 200 stepeni.

Korica sa blitvom: Isti je postupak, samo dodajemo blitvu, koju smo prethodno izdinstali.

Stavimo jednu koru, zatim premažemo pavlakom, stavimo seckanu šunku i kackavalj rendani, premažemo majonezom.

Stavimo drugu koru sa blitvom i ponovimo postupak, samo ubacimo rendana jaja.

Prekrijemo još jednom korom, premažemo pavlakom i posolimo kackavaljem.

Ukrasiti po želji, može šargarepom barenom i kecapom. Prijatno!