

Lisnata slana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g lisnatog testa
- 4 dl kisele pavlake
- 500 g sitnog sira
- 150 g ajvara
- 300 g praške šunke
- 4 jajeta
- 100 g kackavalja
- 3 krastavca kornišona
- kecap
- so

Priprema

Lisnato testo razviti oklagijom, oblikovati jednu tanju koru, a zatim je ispeci u rerni zagrejanom na 200 stepeni.

Jaja skuvati, oljuštiti, izrendati i posoliti.

U posudu za mešanje sjediniti sitni sir i kiselu pavlaku.

Gotovo testo razlistati i formirati prvu koru na poslužavniku odgovarajućeg kalupa.

Koru filovati namazom od sira, zatim staviti novi list. Naneti prašku šunku i preklopiti drugom korom. Premazati je filom od sira, preko posuti narendana jaja, pa staviti trecu koru. Trecu koru namazati ajvarom, pa staviti koru. Postupak ponavljati, dok ima materijala.

Gotovu slanu tortu premazati preostalim filom od sira, posuti naredanim kackavaljem, ukrasiti kecapom i kornišonima predhodno isecenim na kolutove.