

Slana torta (3)



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore

- 200 g margarina
- 200 g brašna
- 4 kašemlijeka
- 6 jaja
- 2 kašice soli
- 400 g spanaca
- 1 prašak za pecivo

Za fil

- 400 g šunke
- 400 g sira trapista
- 3 dl pavlake
- 400 g šampinjona
- 400 g majoneze
- 5-6 kiselih krastavica
- 150 g vajkrema
- 200 g kackavalja
- 1 kašica soli
- malo peršuna
- 2 jajeta

Priprema

U otopljenom margarinu propržiti brašno, sipati malo mlijeka, i stalno miješati dok se ne zgusne. U ohlaenu smjesu jedno po jedno žumance i na kraju cvrst snijeg od bjelanaca, prašak za pecivo i so. Podijeliti na dva dijela. Jedan ostaviti žut.

A u drugi dodati spanac. Pa ih peci na 200 stepeni 30 minuta.

Za nadjev sitno isjeckati 150 g šunke, krastavcice, narendati malo sira trapista i pomiješati sa pavlakom, pa premazati prvu koru.

Preko fila poreati tanko isjecen kackavalj.

Preko premazati vajkremom.

Zatim preko kore od spanaca staviti fil napravljen od majoneze, isjeckanih šampinjona koji su prethodno malo proprženi i malo posoljeni. A u tu smjesu dodati 2 sitno isjeckana kuvana jajeta.

Preko fila poredati šunku i premazati ostatkom mlijecnih proizvoda (vajkrem, pavlaka i sl.) Preko narendati sir trapist i posuti peršunom.

Savet