

Šarena slana torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 jogurtska cašaulja
- 1 cašakiselog mleka
- 2 obarene šargarepe
- malo seckanog spanaca
- 14 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica soli

Za nadev:

- 200 g majoneza
- 250 g šunke
- nekoliko kiselih krastavica
- 2 kuvana jaja
- malo peršuna

Priprema

Umutiti jaja, brašno, ulje, kiselo mleko, prašak za pecivo i so.

Dodati obarene i narendane dve šargarepe i sitno iseckan spanac po želji. Peci u podmazanom plehu.

Kada se kora ohladi, premazati je majonezom, staviti iseckane krastavcice i šunku i narendati kuvana jaja.

Seci na kocke i svaku ukrasiti peršunom. Prijatno!

Savet