

Slana torta od heljde i sira



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **10 kašika** heljdinog brašna
- **10 kašika** pšenicnog brašna
- **1 kašica** soli
- **3** jajeta
- **1 šolj** amlijeka
- **1 šolj** mineralne vode
- **5 kašika** ulja

Fil:

- **400 g** svježeg sira
- **100 g** pavlake
- **2** jajeta
- **1** kašapavlake za kuvanje
- **malosoli**

Priprema

Sjediniti sve sastojke za tijesto, koje treba da bude kao za palačinke. Sjediniti posebno i sve sastojke za fil.

Tijesto podijeliti na 2 dijela. I fil podijeliti na 2 dijela. Polovinu smjese za tijesto izliti u pleh, premazan margarinom i posut brašnom. Kratko zapeci.

Zatim preliati polovinu fila, pa opet kratko zapeci. Preko fila sipati ostatak smjese za tijesto, opet kratko zapeci. Pa preko sipati ostatak fila i peci još 20-tak minuta na 200 C. Pecenu tortu ostaviti da se prohladi, pa rezati na parcad.

Savet