Slana torta sa testeninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**testenine po izboru
- **200 g**spanaca ili blitve
- **100 g**mrvljenog sira
- **5**jaja
- **250 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malo**mleka

Priprema

Skuvati testeninu u slanoj vodi. Propržiti crni luk, dodati mleveno meso, posoliti i pobiberiti. U drugoj šerpi skuvati spanac proceditи i iseckati sitno, sastaviti sa sirom i jednim jajetom. U dubljoj šerpi (podmazati je) staviti pola testenine sa mesom, pa rasporediti fil od spanaca, pa opet drugi sloj testenine. Odozgo preliti sa umucenim jajima i malo mleka... Zapeci 10 minuta. Ispecenu tortu prevrnuti na tacni i dekorisati po želji....

Savet