

## *Hladna torta od mesa*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g brašna
- pola kesice praška za pecivo
- 4 jajeta
- 1/2 šolje mleka
- 125 g butera
- 500 g mlevenog mesa
- (pola svinjsko i pola junece)
- 2 kriške belog hleba
- 1 glavica crnog luka
- 60 g suvog vrata
- peršunov list
- biber
- so

### **Priprema**

Zamesiti sipkavo testo od brašna, praška za pecivo, 2 jajeta, mleka, butera, malo bibera i soli. Testo razvuci ne suviše tanko. Tockicem iseci komad testa velicine torte, a zatim još jedan sa približno 4 cm vecim precnikom. U podmazan kalup za tortu staviti veci komad testa i na njega složiti sledeci nadev.

Sitno iseckan luk propržiti sa malo ulja, dodati meso, razmucena jaja (manji deo ostaviti za premazivanje), u mleko namocen i isceen hleb, sitno iseckan peršun, na kockice iseckan suvi vrat, biber i so. Sve dobro izmešati. Ivice testa premazati jajem i saviti preko nadeva.

Preko toga staviti prvi, manji komad testa kao poklopac. Od ostatka testa iseci tockicem listice i staviti na poklopac kao ukras. Poklopac premazati jajem.

Jelo zapeci u rerni oko 1 sat tako da dobije lepu zlatno-žutu boju.