

Slana torta od pirinca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice**pirinca
- **9 šoljice**vode
- **2 kašike**kukuruznog brašna
- **1 kašika**susama
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **150 g**zamrznutog povrca
- (šargarepa, krompir, i grašak)
- **200 g**šunke
- **2 čaše**kisele pavlake
- **4 kašike**krem sira
- **po potrebi**ackavalj
- **po potrebi**mešavina zacina
- **po ukusu**

Priprema

Skuvati pirinac u slanoj vodi i ostaviti ga da se ohladi.

Umutiti dva jajeta, pa dodati kuvani pirinac, kukuruzno brašno, susam, mešavinu zacina i prašak za pecivo. Pripremljenu smesu staviti u četvrtast pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Ohlaenu koru iseci na tri dela.

Obariti povrce, ohladiti ga i sitno iseckati, pa ga pomešati sa sitno seckanom šunkom, krem sirom i čašom

pavlake.

Pripremljenim filom premazati kore. Preostalom pavlakom premazati tortu i ukrasiti rendanim kackavaljem.

Savet