# *Torta od francuskog hleba & Cake of french bread*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1**francuska vekna/baget
- **3**jajeta
- **malo**sveže rukole
- **2 cena**seckanog belog luka
- **200 g**feta sira
- **5**šnita mortadele sa maslinkama
- **1/2 šolje**mleka
- **malo**origana
- Za posipanje:
- kecap
- **4 kriške**kackavalja za pizzu
- **50 g**putera/margarina

## Priprema

U kalup (za štrudle) postaviti pek papir, staviti 2 tanke šnite margarina/putera, reati isecene parcice francuskog hleba, 1 žumance i mleko umutiti, pa kašikom prelivati kriške hleba.

Feta sir sjediniti sa 2 jajeta i 1 belancetom, dodati rukolu, seckani beli luk, origano, podeliti na dva dela, pa jednim delom filovati koru od hleba.

Mortadelu iseci na kockice, pa posuti preko sira, dodati kecap po ukusu, preko mortadele poreati još jednu koru francuskog hleba, preliti mlekom i žumancetom, pa drugi deo fila.

Preko fila poreati 3-4 kriške kackavalja, pa peci u vec zagrejanoj rerni 10-15 minuta/zavisno od rerne, na 160C. Pecenu tortu malo prohladiti, izvaditi iz kalupa, seci kriške, servirati toplu tortu.

## Savet

Ovu finu i ukusnu tortu možete praviti i sa tvrdjim hlebom, obinim, belim, crnim samo u tom sluaju malo više mleka za polivanje hleba, bie odlina :)