Slana tortica sa orasima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jajeta
- **5 kašika**brašna
- **1,5 dl**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1 ravna kašicica**soli

Za fil :

- **200 g**sira
- **1 čaša**pavlake
- **100 g**rendane šunke
- **4**kisela krastavcica

Za dekoraciju:

- **4**kisela krastavcica

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i prvo belanca umutiti u cvrst šam. Kad se cvrsto umute dodati žumanca i mutiti dok ne pobele. Iskljuciti mikser pa postepeno dodati mleko, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, mlevene orahe i so. Smesu sjediniti varjacom i isipati u pleh od elektricnog šporeta koga ste obložili papirom za pecenje.

Peci na 200 C oko 15 minuta.

Pecenu koru ostavite da se ohladi, a za to vreme napravite fil. Pomešajte sir i pavlaku, napravite kompaktnu smesu pa umešajte seckane krastavcice i rendanu šunku.

Hladnu koru preseci na 4 jednaka dela po dužini. Filovati: kora, fil, kora, fil, kora, fil, kora, fil.

Dekorisati kiselim krastavcicima. Dobro rashladiti i uživati u neodoljivom ukusu. Prijatno!

Savet