

## **Slana torta (16)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **65** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5**jaja
- **3** kašikeulja
- **4** kašikekisele pavlake
- **5** kašikanemlevenog maka
- **4** kašikebrašna
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

#### **Ostalo:**

- **10** listovakacavalja deblje secena
- **3** šnitapraške šunke deblje šecene
- **250** g sitnog sira
- **1** cašakisele pavlake
- **100** gmajoneza
- malokackavalja za rendanje

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati ulje, kiselu vodu, so, brašno, prašak za pecivo i mak. Ispeci koru u plehu velicine 20x30 cm na 180 stepeni 20 minuta i ostaviti da se hlađi. Umutiti sir, pavlaku i majonez. Pecenu ohlaenu koru preseći po dužini na dva dela i filovati. Na tacnu staviti koru, premazati filom od sira, kackavalj, premaz sira, šunka premaz sira, kackavalj premaz sira, kora, premaz sira i na kraju rendani kackavalj.

**Savet**