

Slana torta od sira

1 Odlediti lisnato testo.

2

3

4 Sir umutiti mikserom. Ulupati pavlaku, dodati jedno po jedno jaje, krupno rendani ementaler, spojiti sa sirom i sve meÅ¡ati dok se ne dobije glatka smesa.

5

6

7 Posoliti po ukusu i dodati malo struganog korena Å‘umbira.

8

9

10 Testo razvaljati do debljine od nekoliko milimetara.

Sastojci:

jaja 2
smrznutog lisnatog testa 1 pakovanje
rendanog ementalera (ili
grojera) 50 g
mladog sira 200 g
slatke pavlake 200 g
butera 20 g
brasno
djumbir
so

11

12

13 Krugli vatrostalni sud ili pleh premazati buterom, posuti braĀĳnom i staviti da testo viri preko ivica. Napuniti testo pripremljenom smesom sa sirom i poravnati odozgo kaĀĳikom. Ivice testa previti unutra i svuda okolo ga razrezati noĀĳem.

14

15

16 PeĀĳi u zagrejanj peĀĳnici na 180 stepeni oko 40 minuta.

17

18

Napomena:

MoĀĳe se sluĀĳiti toplo i hladno.