

Slana torta sa virslama

interesantna ideja

- 1** U uzavreloj vodi obarimo virsle. U dubok sud polupmo 2 jaja i dodamo prasak za pecivo, soljicu ulja i jogurt. Sjedinimo sastojke i postepeno dodajemo brasno.
- 2** U drugom sudu izrendamo sir i dodamo 4 jaja i dobro promesamo.
- 3** Kruzni kalup nauljimo i nabrasnimo. Sipamo predhodno pripremljeno testo i poredjamo virsle. Pecemo 20 minuta na 200°C.
- 4** Nakon 20 minuta vadimo kalup i na tortu nanesimo fil od jaja i sira. Pecemo jos 10 minuta na istoj temperaturi.
- 5** Pecenu tortu serviramo na ciniju za serviranje i secemo na trouglove. Na svako parce nanesimo kiselu pavlaku, a na nju po jedan seri paradajz. Dekoraciju zavrismo grancicom mirodjije na sredini torte.

Sastojci:

virsle 4
jaja 6
jogurta 200 ml
brasna 2 case
za pecivo 1 kesica praska
sira 200 gr
ulje
so
biber mleveni crni

Napomena:

prijatno