

slana torta sa stapicima

Brzo,prosto a mnogo ukusno

1 Prokuvati ulje i mleko,dodati brasno sve dobro izmesati i ostaviti da se ohladi pa dodati jaja i mixerom izmesai..Tu smesu iliti u cetvrtast pleh i ispeci.Pecenu koru iseci na pola pa je premazati pavlakom pa poredjati stapice onda sledecu-pavlaku-stapice-pavlaku-rendankackavalj

Sastojci:

kesice stapica sa kikirikijem 2
kisele pavlake 4
kackavalja 150gr
soljice mleka 4
soljice ulja 2
kasika brasna 7
jaja 4kom

Napomena:

odlicno za slavlja pogotovo klinacke zurke. Od pica-djus