

Slana torta

:)))

1 Kora: odvojiti 6 belanaca i mutiti mikserom pa dodavati jedno po jedno zumance,3 kasike ulja,3 kasike brasna,prasak za pecivo i so po zelji.Preliti testo na tepsiju koja je oblozena papirom za pecenje i staviti u zagrejanu rernu da se pece.Kada se kora ohladi premazati je sa krem sirom.

2

3

4 Iseckati sunkaricu i krastavce pa u to dodati izrendana 3 skuvana jajeta i kajmak.Dobro sjediniti masu,posoliti pa naneti na koru.

5

6

7 Tortu posuti izrendanim kackavaljem i ostaviti da se hladi.

Sastojci:

jaja 9
ulja 3 kasike
brasna 3 kasike
prasak za pecivo 1
sunkarice 200 g
kis. krastavaca 50 g
kajmaka 250 g
sitnog ili krem sira 100 g
kackavalja 200 g
so

Napomena:

:)))