

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 nanesemo 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 nanesemo kiselu pavlaku, a na nju po jedan seri paradajz. Dekoraciju zavrsimo grancicom mirodije 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