

## 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:**

:)))