



Солена торта

Ова е извонредно лесен рецепт кој секој може да го направи. Го користиме нашиот Делимано Диетален Сад кој можеме да го ставиме во рерна откако ќе ја извадиме рачката. Во овој рецепт користиме шунка, сирење и моркови, но можете да испробате безброј различни варијации.



Состојки:

- 300 грама брашно
- 300 грама шунка
- 2 пакувања прашок за пециво
- 200 грама моркови
- 260 грама сирење
- 25 грама сечкан магнос
- 150 милилитри јогурт
- 360 милилитри кисело млеко
- 6 јајца
- 470 милилитри масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте ги состојките кои ќе ги ставиме во тортата.

Шунката, сирењето, а потоа излупете ги и исечкајте ги и морковите. Не заборавајте го магносот.

Чекор 2

Ова е компликуваниот дел. Се шегувам! Толку е лесно. Едоставно ставете се заедно и убаво измешајте.

Со лажица мешајте ги состојките навистина убаво до дното на садот за да се раствори брашното. Овој рецепт има многу состојки но се подготвува многу бргу.

Чекор 3

Ставете ја смесата во Диеталниот Сад (или било кој Делимано сад за рерна) намачкан со масло и печете во рерна со вентилатор 30 минути на температура од 160 степени.

Можеби ќе Ви треба малку повеќе време во некоја помалку ефикасна рерна. Тортата ќе нарасне малку, не премногу, па затоа оставете малку место.

Чекор 4

Извадете ја од рерна, оставете ја да се излади и потоа превртете ја.

Ако се сеќавате, можете да проверите дали е печена со остар нож. Ако ножот излезе чист - спремна е за јадење.



Чекор 5

Сервирајте ја тортата на голема чинија и исечете ја на парчиња. Овој рецепт е доста хранлив и со него можете да нахраните поголемо семејство.

Но, ќе Ви треба повеќе отколку што мислевте затоа што е толку вкусен и луѓето секогаш ќе бараат репете.

Совет

Овој рецепт е во основа смеса за мафини во која додадовме разни состојки за да и дадат волумен. Вкусот можете да го менувате со додавање на различен зеленчук, па дури и со промена на маслото кое го користите.

Маслото од семки од тиква на тортата ќе и даде зелена боја и вкус на јаткасто овошје.

Користени производи:



Диетален сад



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk