



Servië

Slana torta

Hartige taart

1.

(voor het deeg)

5 eieren

5 dl. yoghurt

2 dl. koolzuurhoudend water

1 zakje bakpoeder

bloem, zoveel als nodig

(voor de vulling ☺)

400 gr. geraspte kaas

200 gr. mayonaise

200 gr. zure room

250 gr. gekookte ham

3 geroosterde paprika's

5 augurken

Klop de eieren, de yoghurt, het sodawater en het bakpoeder in een kom. Voeg er al roerend geleidelijk zoveel bloem aan toe tot je een dik mengsel hebt, zoiets als pannenkoekenbeslag. Daarmee ga je met wat olie of boter in je koekenpan pannenkoeken bakken. Niet te dik, niet te dun. Leg ze op een bord en laat ze afkoelen.

Snij de augurken in reepjes of stukjes. Snij ook de geroosterde paprika's in reepjes.

Snij de ham in stukjes of blokjes en meng ze met de geraspte kaas, de zure room en de mayonaise.

Maak nu een taart door een pannenkoek te bestrijken met wat van het roommengsel en reepjes geroosterde paprika. Daarop leg je een tweede koek en daar smeer je weer room op, maar nu met augurken. De derde wordt weer met room en paprika, en zo ga je door tot alles op is. Bedek de laatste pannenkoek van de taart tenslotte met het laatste restje roommengsel en versier het met ketchup, reepjes ham, paprika, olijven, kappertjes of wat je verder maar leuk vindt of nog in de kast hebt staan.

2.

2 grote courgettes

6 eieren

6 el. bloem

fijngehakte (verse) peterselie

voor de vulling:

3 dozen zure room (3x2 dl.)

100 gr. gehakte walnoten

een beetje knoflook

100-150 gr. feta

Schil de courgettes en rasp ze. Laat ze een half uur in een vergiet staan om hun vocht te verliezen. Kruid ze met zout.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren met de mixer. Doe er de uitgelekte courgette bij, de bloem en de gehakte peterselie. Het mengsel moet iets dikker dan pannenkoekenbeslag zijn. Als het te dun is kan er een beetje bloem bij, maar niet overdrijven. Giet de helft in een ovenvaste schaal met geglazuurde bodem en bak het in 20 minuten in de oven. Bak zo ook de andere helft. Halveer de korsten zodat je 4 stroken hebt en laat ze afkoelen.

Pureer ondertussen de feta, meng er de gehakte walnoten onder, wat knoflook uit de knijper en 4 dl. zure room. Verdeel het mengsel over drie van de korsten en leg ze op elkaar. Daarop gaat de laatste, die je bestrijkt met de laatste 2 dl. zure room en evt. nog wat walnoten. Voorzichtig in stukken snijden en op tafel zetten.

