Slana rozen torta (3)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**korica za slanu rozen tortu
- **500 g**praška šunke
- **500 g**kackavalja
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **50 g**susama
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**origana

Priprema

Vatrostalnu posudu ili pleh malo vecih dimenzija od korica premažite margarinom. Stavite preko jednu koricu, namažite je pavlakom preko pavlake poreajte listove tanko secene praške šunke, preko šunke narendajte kackavalj.

Reajte narednu koricu i tako redom dok se ne utroši sav materijal. Odozgo narendajte kackavalj, posolite, stavite origana (po ukusu) i pospite susamom.

Pecite na 200 stepeni dok ne porumeni (oko 40 minuta). Gotovu tortu isecite na kockice ili pravougaonike i služite.

Savet