

Slana lisnata torta



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Kora:

- **1,5 pakovanja** smrznutog lisnatog testa

Fil:

- **1 veka kesica** majoneza
- **1 malipraziluk**
- **1 crvena** paprika
- **1 cašapavlake**
- **1 malikrem** sir
- **200** grendanog kackavalja
- **1 manjateleca** rozbratna
- **1/2 vezeperšuna**
- **5-6 kolutovacvekle** iz tegle
- **3** kisela krastavcica
- **po ukusu** soli
- **1** kuvano jaje za dekoraciju

Priprema

Kora: Po upustu sa kese ispeci lisnto testo. Kada se testo odmrze radvite ga oklagijom da bude srednje tanko, testo isecite tako da dobijete tri kore.

Priprema rozbratne: Meso stavite da se kuva u vodu sa vegetom da se kuva dok meso ne pocne da se raspada.

Kada robratna bude kuvana iseckaje meso na što sitnije komadice. Najbolje je rukom radvajati žilice i onda sitniti nožem.

Fil: Majonez, pavlaku i krem sir umutite mikserom na najmanoj brzini. U umucenu smesu dodajte sitno seckani praziluk, cveklu, krastavcice, crvenu papriku, peršun i kackavalj. Masu sjediniti varjacom i na kraju dodati meso.

Slaganje torte: Fil podelite na tri dela dva veka i jedan manji deo. Stavite koru na poslužavnik ili postolje za tortu nanosite jedan deo fila, to isto uradite i sa drugom korom. Dugi fil prekrите trecom korom i preostalim tankim slojem fila prekrите celu tortu. Po vrhu torte narendajte kuvano jaje i pospite sitno seckanim peršunom.

Savet

Tortu servirajte rashlaenu.