

Novogodišnja slana torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** stišnjene šunke u omotu (secene)
- **100 g** majoneza
- **2 dl** pavlake
- **1** kocka za supu
- **1 kesica** želatina
- **5** barenih jaja
- **2 glavice** ljubicastog luka
- **3** kisela krastavca
- **2** šargarepe
- **150 g** graška
- **50 g** kukuruza u zrnu
- **po potrebi** soli

Priprema

U 150 ml vode skuvati kockicu supe, zatim dodati želatin. Toj smesi dodajemo sitno seckani ljubicasti luk, kisele krastavce, obaren grašak, kukuruz u zrnu, šargarepu, rendana barena jaja. Sve lepo izmešati i dodati pavlaku i seckana 2-3 koluta šunkarice. Zatim se stavlja i majonez. Posoliti po ukusu. Može se staviti i malo bibera.

U okrugli kalup po dnu poreati šunkaricu pa sipati smesu koju ste sjedinili. Ostaviti u frižideru 4-5 sati.

Kada je odstojalo, skinuti kalup, i preostalu šunkaricu obložiti oko smese i odozgo. Dekorisati po želji.

Savet