

Slana torta sa tunjevinom, lososom i rakovima



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kore:

- 3 gotove kore za slanu tortu

Fil od tunjevine:

- 3 konzervetunjevine
- 300 g majoneza
- 300 g pavlake
- 1 srednji crvena luka
- 1 teglica kavijara
- po ukusu soli
- 1 prstihvat miroije

Za ukrašavanje:

- 1 zelena salata
- 7 koktel paradajza
- 10 tankih šnita krastavca
- 6 komada svežeg tanko secenog lososa
- 200-300 g rakova

Priprema

Prvo praviti fil koji treba da stoji u frizideru 1 sat. Iseckati luk sitno. Dodati mu majonez, pavlaku, tunjevinu

oceenu od ulji ili vode, kavijar, zacine. Sve lepo pomešati pa posoliti ako je potrebno.

Postaviti prvu koru na poslužavnik, bogato premazati pa staviti drugu koru, premazati pa trecu koru. U slucaju da je nestalo fila celu tortu premazadi mešavinom majoneza i pavlake. Zatim tortu ukrasiti po želji. Ja obicno stavim salatu pa sve ostalo.

Savet

Osvezavajuca i veoma jaka slana torta. Moze se sluziti kao obeok