

Slana torta - oblanda



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**margarina
- **1 kg**sitnog sira
- **100 ml**kisele pavlake
- **100 ml**majoneza
- **1/2** kašicicesoli
- **300 g**šunke
- **100 g**ajvara
- **5**kuvanijh jaja
- **4** listamanje oblande

Dekroacija:

- kackavalj
- masline

Priprema

Mikserom umutimo margarin koji je prethodno stajao na sobnoj temperaturi.

Umucenom margarinu dodajemo sitan sir i nastavimo sa mucenjem.

Kada se smesa sjedinila dodjemo kiselu pavlaku, majonez i so. Sve lepo umutimo i smesu podelimo na tri jednaka dela.

U prvi deo dodajemo narendanu šunku i sjedinimo smesu. U drugi deo dodajemo ajvar, a u treći narendana kuvana jaja.

U odgovarajući plato stavimo prvi list oblane. Na njega ravnomerno rasporedimo prvi fil sa šunkom. Preko fila stavimo drugi list oblane i blago rukama pritisnemo. Preko drugog lista oblane ravnomerno rasporedimo fil sa ajvarom. Preko fila stavimo treći list oblane i blago ga rukama potisnemo. Na treći list oblane ravnomerno rasporedimo fil sa rendanim kuvanim jajima. Na kraju stavimo i poslednji list oblane koji smo okrenuli sa dubljim kockicama prema filu, tako da nam ravnija strana bude gore. Rukama ga blago potisnemeo.

Ostavimo da se slana torta odstoji kako bi listovi oblane omekšali.

Isecene parcice slane torte, pospemo rendanim kackavaljem i kolutovima maslina.

Savet

Tortu nakon 2-3 sata odložiti u frižider najbolje preko noi i služiti. Veoma je ukusna i dekorativna za slavlja. Prijatno.