

Slana rozen torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **1/2 kg** feta sira
- **4 dl** pavlake
- **100 g** majoneza
- **200 g** ajvara
- **200 g** salame
- **1 pakovanje** korica za rozen tortu
- **50 g** kackavalja

Priprema

U odgovarajuću posudu umutiti 125 g margarina, 1/2 kg fete, 4 dl pavlake, 100 g majoneza.

Dobijenu smesu podeliti na 2 dela. U I deo dodati 200 g šunkarice, a u drugi 200 g ajvara.

Kore naizmenično filovati jednim pa drugim filom, pa slagati jednu na drugu. Završiti filom od ajvara i narendati kackavalj.

Savet

Vidjala sam i da postoje bas slane rozen kore, ali ne morate kupovati iskljucivo te. Ove obicne znaju da malo slade, zavisno od proizvođjaca. Prijatno!