

Karaoreve sa slanom tortom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1200 g** svinjskih snicli
- **500 g** trapist sira
- **600 g** šunkarice
- **15** jaja
- **350 g** svetlijih prezli
- **150 g** brašna
- **700 g** šargarepe
- **1,3 kg** krompira
- **250 ml** pavlake
- **400 ml** majoneza
- **300 g** kiselih krastavaca
- **1** lulja
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** so
- **150 ml** mleka

Priprema

Priprema karaoreve: šnicle dobro izlupati sa jedne i druge strane, posoliti i ostaviti 5 minuta da odstoje. Za to vreme 200 g sira i 200 g šunkarice izrendati.

Šniclu postaviti na ravni površinu na sredinu staviti izrendan sir i šunkaricu. Zatim saviti sa strane i pritisnuti da se meso dobro spoji sa nadevom i urolati do kraja. Sa 1200 g mesa dobije se oko 7 velikih karaorevih. Ostatak šnicli pripremiti na ovaj nacin.

Kad se sve urolaju pokriti providnom folijom i ostaviti 10-ak minuta da odstoji u frižideru.

Za to vreme izlupati 5 jaja sa 150 ml mleka, posoliti i izlupati da se sjedini. Na jedan tanjir pripremiti brašno i na drugi prezle.

U tiganj sipati litar ulja da se ugrije do 180 C. Zatim poceti sa vrljanjem. Karaorevu prvo uviti u brašno, zarim u jaja pa u prezle. Ovaj postupak još jednom ponoviti. Važno je kako bi šnicla dobla deblj koricu od pohovanja i bila unutra socnija.

Peci na vrelom ulju u pocetku zatim smanjiti temperaturu. Potrebno je za jednu oko 10-ak minuta. Kad se ispeku vaditi ih na ubruse. Kad se ohlade seci ih ukoso na tri dela kako bi dobile lep izgled unutrašnjosti.

Slane torte: Obariti jaja, krompir, šargarepu. Ohladiti i staviti sa strane. Dok se hladi pripremiti premaz. Ulupati pavlaku sa majonezom soli i biberom. Pripremiti trenicu. U vatrostalnu ciniju reati na sledeci nacin. Trenisati šargarepu i krompir i posoliti premazati namazom do dna da se natopi. Sledeci sloj su jaja, posoliti ih i premazati. Zatim krastvni trenisani, njih premazati, a sledeci sloj je šunkarica. Postupak ponoviti koliko bude materijala.

Savet