

Slana rozen torta (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jeslanih korica za rozen torte
- **500 g**feta sira
- **200 g**stišnjene šunke
- **400 ml**kisele pavlake
- **100 g**majoneza
- **125 g**margarina
- **3 kašike**ajvara
- **50 g**kackavalja

Priprema

Umutiti feta sir, pavlaku, majonez i margarin, pa smesu podeliti na dva dela. U jedan deo umešati ajvar, a u drugi sitno narendanu stišnjenu šunku. Korice naizmenicno filovati jednim, pa drugim filom, a poslednju premazati filom sa ajvarom. Zatim posuti rendanim kackavaljem i ostaviti u frižider da se dobro stegne do posluženja. Ohla?enu tortu iseci na kockice i servirati po želji.

Savet