

Novogodišnja slana torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g stišnjene šunke u omotu (secene)
- **100** g majoneza
- **2** dl pavlake
- **1** kocka za supu
- **1** kesica želatina
- **5** barenih jaja
- **2** glaviceljubicasto luka
- **3** kisela krastavca
- **2** šargarepe
- **150** g graška
- **50** g kukuruza u zrnu
- **po potrebi**soli

Priprema

U 150 ml vode skuvati kockicu supe, zatim dodati želatin. Toj smesi dodajemo sitno seckani ljubicasti luk, kisele krastavce, obaren grašak, kukuruz u zrnu, šargarepu, rendana barena jaja. Sve lepo izmešati i dodati pavlaku i seckana 2-3 koluta šunkarice. Zatim se stavljaju i majonez. Posoliti po ukusu. Može se staviti i malo bibera.

U okrugli kalup po dnu poreati šunkaricu pa sipati smesu koju ste sjedinili. Ostaviti u frižideru 4-5 sati.

Kada je odstojalo, skinuti kalup, i preostalu šunkaricu obložiti oko smese i odozgo. Dekosrisati po želji.

Savet