Slana rozen torta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**fete
- **200 ml**pavlake
- **200 ml**majoneza
- **300 g**šunka
- **3 kašike**ajvara
- **1 pakovanje**kora za rozen tortu
- **1/2**margarina

Za dekoraciju:

- **100 ml**majoneza
- **100 g**kackavalja

Priprema

Pomešati sve navedene sastojke, fetu, majonez, pavlaku, margarin, iseckanu šunku i margarin i umutiti mikserom najbolje da se sjedine sastojci. Margarin treba da bude mekši. Dodati ajvar. Filovati svaku koricu dok se ne utroše sastojci. Na poslednju koru mazati majonez i izrendati jaje i kackavalj i posuti preko.

Savet

Najbolje je praviti dan pre, da korice lepo omekšaju.