

Slani cheesecake



Sastojci

Za podlogu:

- 300 g slanah krepera
- 1 margarin
- 1-2 kašike pavlake

Za fil:

- 500 g šabackog ala kajmak ili vajkrem
- 250 g obicnog mekog sira
- so i senf po želji

Gornji sloj:

- 150 g povrca (zltna mešavina)
- 150-200 g suhomesnatog
- 1 želatin
- persunov list
- biber

Priprema

Samleti kreperu, umesiti sa margarinom i pavlakom. Testo rastanjiti rukama u odgovarajući kalup (25-30)

Sireve pomešati sa zacjinima i dobro izmiksati, staviti preko podloge.

Suhomesnato po želji: može cajna, šunka, pileca prsa, ili kombinovano. Sitno iseckati ili blendirati.

Povrce obariti i rashladiti sataviti sa suhomesnatim pa sve to staviti preko sira.

Rastopiti zelatin po uputstvu i rashla?en polako sipati preko povrca i suhomesnatog.

Peršun i biber po želji.