Slana torta sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18 parcica**integralnog tost hleba
- **12 parcica**belog tost hleba
- **1,5 kg**sitnog sira
- **po ukusu**morske soli
- **500 ml**kisele pavlake
- **150 g**mariniranih šampinjona secene na listice
- **150 g**kiselih krastavcica secenih na kolutice
- **500 g**suvog vrata secenog na listove
- **300 g**pilecih prsa u omotu krupno rendana
- **200 ml**majoneza
- **200 ml**senfa
- **200 g**kackavalja krupno rendanog
- **2**kuvana jajeta

Priprema

Sitan sir izruciti u dublju posudu, posoliti ako je neslan i dodati kiselu pavlaku i sve dobro promešati. Pripremiti i ostale namirnice. Na dugacku tacnu za rolate složiti prvi red od 6 parcica integralnog tosta. Naneti red sira i preko složiti listove suvog vrata. Odozgo naneti majonez u tragovima. Za ovo je najbolje koristiti majonez iz kese jer je lakše za nanošenje. Sada staviti red belog tosta. Opet naneti red sira, pola seckanih krastavcica i rendanu pilecu šunku i naneti senf u tragovima. Dobro je koristiti senf iz kese jer je lakše za nanošenje. Stavite ponovo red integralnog tosta. Naneti opet red sira, listove suvog vrata, pola rendanog kackavalja, pola mariniranih šamponjona i majonez u tragovima. Ponovo staviti red belog tosta. Opet stavite red sira, rendanu pilecu šunku, ostatak krastavcica i šampinjona i naneti majonez u tragovima. Staviti poslednji red integralnog tosta. Celu tortu namazati sirom. Odozgo posuti rendani kackavalj i pileca prsa. Okolo staviti listove suvog

vrata. Ukrasiti kuvanim jajima, krastavcicima i majonezom. Gotovu tortu pokrite zvonom i stavite u frižider do sutradan. Za to vreme ce hleb povuci višak surutke iz sira i omekšati i dobro se ohladiti. Seci na parcice po želji i poslužiti.

Prijatno!

Savet

Torta je dosta velika tako da slobodno možete da koliinu prepolovite ako služite za manji broj osoba ili ako volite da bude tanja da slažete na veu tacnu.