

## *Slana rozen torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jeslanih rozen kora
- **350 g**feta sira
- **150 g**sitnog sira
- **200 g**kisele pavlake
- **200 g**majoneza
- **4 rendan**abarena jaja
- **3 rendan**akisela krastavca
- **3 rendan**ebarene šargarepe
- **150 g**rendane šunkarice

### **Dekoracija:**

- **2-3 kašike**kisele pavlake
- **100 g**rendanog kackavalja

## **Priprema**

Viljuškom izgnjeciti fetu, dodati sirni sir, pavlaku, majonez i rendana jaja pa sve sjediniti kašikom. Smesu podeliti na tri dela. U jedan deo dodati rendanu šargarepu.

U drugi deo dodati rendane krastavcice.

U treci deo dodati rendanu šunkaricu.

Filovima naizmenicno filovati korice. Kora - fil sa šargarepom.

Kora - fil sa krastavcima.

Kora - fil sa šunkaricom.

Tako redom filovati dok se ne utroše sastojci, završiti sa korom.

Odozgo koru premazati sa pavlakom i posuti rendanim kackavaljom.

Ostaviti da se stegne pa seci na štanglice željene velicine.

**Savet**