

Slana torta sa rozen korama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jeslanih rozen kora
- **500 g**feta sira
- **300 g**krem sira
- **200 g**kajmaka
- **100 ml**majoneza
- **100 g**margarina
- **200 g**pecenice
- **200 g**pileceg filea u omotu
- **3**jajeta
- **2 pune kašike**ajvara
- **4-5**kisela krastavcica
- **100 g**kackavalja

Priprema

Umutiti mikserom krem sir i kajmak, pa postepeno dodavati feta sir i majonez. Posebno penasto umutiti margarin pa mu dodavati po kašiku fila. Kad se sve lepo umuti, podeliti na 8 delova.

Uzeti prvu rozen koru, staviti je na poslužavnik, premazati je polovinom prvog dela fila, pore?ati pileci file tako da ima što manje šupljina pa premazati ostatkom prvog dela fila.

Preko staviti drugu koru. U drugi deo fila izrendati jedno i po jaje i izmešati, pa naneti na koru.

Preko staviti trecu koru. U treci deo fila staviti kašiku ajvara, promešati pa naneti na koru.

Staviti cetvrtu koru, na nju naneti polovinu cetvrtog dela fila, porežati pecenicu pa premazati ostatkom fila.

Staviti petu koru. U peti deo fila staviti sitno izrendane i obavezno oceđene krastavcice, promešati i naneti na koru.

Staviti šestu koru pa naneti šesti fil sa ajvarom.

Staviti sedmu koru pa naneti sedmi fil sa narendanim 1,5 jajetom.

Staviti osmu koru i naneti osmi deo fila pa staviti u frižider da se stegne. Neposredno pre služenja narendati kackavalj na sitno. Seci na kockice.

Savet

Prvo spremite filove pa onda vaditi jednu po jednu koru iz pakovanja. Ako imate manje od 8 kora u pakovanju, izbacite jedan od filova koji se ponavljaju. Potrudite se da mažete korice do samih krajeva. Ako su vam krajevi previše suvi, slobodno isecite po centimetar. Ako želite, možete dodati malo soli u fil. Prvi put sam je pravila za slavu, i svima se dopala. Probajte! :)