

Slana torta - oblada



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 gmargarina
- 1 kgsitnog sira
- 100 mlkisele pavlake
- 100 mlmajoneza
- 1/2 kašicicesoli
- 300 gšunke
- 100 gajvara
- 5kuvanih jaja
- 4 listamanje oblade

Dekroacija:

- kackavalj
- masline

Priprema

Mikserom umutimo margarin koji je prethodno stajao na sobnoj temperaturi.

Umucenom margarinu dodajemo sitan sir i nastavimo sa mucenjem.

Kada se smesa sjedinila dodjemo kiselu pavlaku, majonez i so. Sve lepo umutimo i smesu podelimo na tri jednaka dela.

U prvi deo dodajemo narendanu šunku i sjedinimo smesu. U drugi deo dodajemo ajvar, a u treci narendana kuvana jaja.

U odgovarajuci plato stavimo prvi list oblance. Na njega ravnomerno rasporedimo prvi fil sa šunkom. Preko fila stavimo drugi list oblance i blago rukama pritisnemo. Preko drugog lista oblance ravnomerno rasporedimo fil sa ajvarom. Preko fila stavimo treci list oblance i blago ga rukama potisnemo. Na treci list oblance ravnomerno rasporedimo fil sa rendanim kuvanim jajima. Na kraju stavimo i poslednji list oblance koji smo okrenuli sa dubljim kockicama prema filu, tako da nam ravnija strana bude gore. Rukama ga blago potisnemo.

Ostavimo da se slana torta odstoji kako bi listovi oblance omekšali.

Isecene parcice slane torte, pospemo rendanim kackavaljem i kolutovima maslina.

Savet

Tortu nakon 2-3 sata odložiti u frižider najbolje preko noći i služiti. Veoma je ukusna i dekorativna za slavlja. Prijatno.