

Posna tortica sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jerozen kora
- **150 g** margarina
- **3 kašika** ajvara
- **150 g** grendanog kackavalja
- **300 g** mariniranih šampinjona
- **12 kašika** gustina
- **1 l** vode
- **1 kašica** soli

Priprema

Skuvati litar vode sa gustinom i kašicom soli. Kad se prohladi umutiti ga zajedno sa margarinom da bude penasto i podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati ajvar, u drugi iseckane marinirane šampinjone, a u treci rendan biljni kackavalj.

Filovati: kora, fil sa rendanim kackavaljem, kora, fil sa ajvarom, kora, fil sa šampinjonima, kora... i tako redom dok ne potrošite sastojke.

Malo fila sa kackavaljem ostavite za odozgore. Ostavite najmanje 3 h da se sjedine sastojci i seci po želji. Prijatno!

Savet