

Slana ajvar torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **2 dl** piva
- **2 dl** mineralne vode
- **1 prsohvatsoli**
- **16 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **8 kašika** ajvara

Fil:

- **3** barena krompira
- **6** kisela krastavca
- **200 g** kackavalja
- **200 ml** majoneza

Dekoracija:

- **50 ml** majoneza
- **30 g** kackavalja
- **1** paradajz
- **po želji** seckani peršun

Priprema

U ciniji sjediniti pivo, mineralnu vodu i ajvar, pa dodati mešavinu brašna, soli i praška za pecivo, te dobro žicom izmešati. Okrugli kalup precnika 20 cm obložiti papirom za pečenje i izliti u njega trećinu umucene smese za koru. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Na isti način od preostalog materijala ispeci još tri kore.

Obareni krompir i kackavalj izrendati na krupno, a kisele krastavce iseci na kockice. U ciniju sjediniti krompir, sir i krastavce, pa dodati majonez i polako promešati.

Prvu koru premazati trećinom fila i prekriti drugom korom. Naneti drugu trećinu fila i prekriti trećom korom. Preko treće kore premazati ostatak fila i odozgo naneti malo majoneza.

Posuti rendanim kackavaljem i dekorisati paradajzom i seckanim peršunom. Ostaviti da odstoji u frižideru, pa seci parcice željene velicine.

Savet