

## **Slana ajvar torta**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **2 dl**piva
- **2 dl**mineralne vode
- **1 pr**sohvatsoli
- **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 pecenje i izliti u njega trecinu umucene smese za koru. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin 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 trecinom fila i prekriti drugom korom. Naneti drugu trecinu fila i prekriti trecom 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