

Posna slana torta sa prosom, meksickom salatom i krastavcima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kuvanje prosa:

- **200** goljuštenog prosa
- **5-6** dl vode za kuvanje
- **malo** bibera
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina

Kore:

- **4 kom** posne slane rozen korice

Nadev:

- **200 g** margarina
- **200 g** majoneza posnog
- **200 g** skuvanog prosa
- **2 konzerve** tunjevine sa meksickom salatom
- **4-5** kiselih krastavcica
- **2-3 kašike** kuvanog kukuruza šecerca
- **1-2** šargarepe iz turšije (ili kuvane)

Posipanje:

- **malo** pizza kecapa

- **150 g** posnog kackavalja

Priprema

Skuvati proso u vodi, uz dodatak malo soli, suvog biljnog zacina i bibera, radi boljeg ukusa prosa.

Kad je proso kuvan, procediti ga kroz cediljku za supu i ostaviti da se dobro ocedi i potpuno ohladi, da ne bi razmekšao fil.

Umutiti penasto margarin i dodati posni majonez, tunjevinu sa meksickom salatam, narendane kisele krastavcice, narendanu kiselu šargarepu i oce?en proso, pa izjednaciti masu mucenjem, da se sve dobro sjedini.

?etvrtinom nadeva premazati prvu slanu rozen koricu, preko nadeva narendati posni kackavalj na krupnu stranu rendeta i nacediti pizza kecap.

Preko toga staviti drugu koricu i postupak nadevanja ponoviti, kao i za naredne dve korice.

Na gornju površinu obilno narendati posni kackavalj na sitnu stranu rendeta.

Ostaviti da odstoji u frižideru oko 4 sata ili prenocu, kako bi se korice i nadev sjedinili.

Seci na štanglice ili kocke, poslužiti uz druga predjela ili kao samostalno predjelo.

Savet