

Posna slana torta sa prosom, meksickom salatom i krastavcicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

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** kuvanog prosa
- **2 konzerve** tunjevine sa meksickom salatom
- **4-5** kiselih krastavaca
- **2-3 kašike** kuvanog kukuruza šećerca
- **1-2 šargarepe** iz turšije (ili kuvane)

Posipanje:

- **malo** pizza kecapa

- 150 g posnog kackavalja

Preparacija

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 salatom, narendane kisele krastavcice, narendanu kiselu šargarepu i oceen proso, pa izjednaciti masu mucenjem, da se sve dobro sjedini.

etvrtnom 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 prenoci, kako bi se korice i nadev sjedinili.

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

Savet