

Slana rozenka



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** rozen (slanih) kora
- **400 g** šunke
- **400 g** ggaude
- **400 g** majoneza
- **200 g** pavlake
- so
- biber

Priprema

Majonez i pavlaku pomiješati, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Mazati prvu koru. Preko druga pa na nju namaz, zatim šunka.

Kora-namaz-sir.

Kora-namaz-kora

Namaz-šunka-sir

Kora-namaz-šunka-sir

Kora-namaz i preko naredati gaudu. Dakle ide po 3 reda šunke i 3 reda sira odnosno sloja. Dobijete ovu predivnu slanu, šarenu tortu.

Savet

Isjecite na kockice i servirajte!