Torta sa ceri paradajzom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**slanih krekera
- **100 g**maslaca
- **1 kašika**mleka
- **300 g**krem sira ili sremskog sira
- **150 g**tvrdog sira
- **2**jajeta
- **150 g**ceri paradajza
- **50 ml**maslinovog ulja
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- so
- biber
- origano

Priprema

Pomešati rastopljen maslac sa mlevenim krekerima i kašikom mleka. Mleko dodavati pažljivo da se masa ne razvodni. Smesu utisnuti po dnu namašcenog kalupa (Ø18 – 20cm) za torte i staviti je u frižider. Krem sir, izmrvljeni tvrdi sir i jaja umutiti mikserom da se dobije glatka smesa, pa posoliti i pobiberiti po ukusu. Smesu sipati u kalup preko podloge pa peci 20-25 minuta na 180C. Dok se torta pece pomešati maslinovo ulje, beli luk, origano, so i malo biber, paradajz preseci na pola i preliti ga marinadom. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Rasporediti smesu po torti od sira i služiti.

Savet