

Posna slana torta sa turšijom, šecercem i mariniranim šampinjonima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore:

- **4 kom**posnih slanih rozen korica

Nadev:

- **200 g**margarina
- **100 g**majoneza posnog
- **3 kašike**senfa
- **3 kašike**pecenog susama
- **200 g**kukuruza šecerca
- **2 kom**krupnih krastavaca iz turšije
- **3 kom**zarudelog paradajza iz turšije
- **3 kom**šargarepe iz turšije

Posipanje po nadevu:

- **oko 100 g**posnog majoneza
- **250 g**mariniranih šampinjona

Ukrašavanje:

- **50 g**posnog kackavalja
- **malo** šargarepe iz turšije

Priprema

Skuvati kukuruz šećerac, ocediti ga i ostaviti da se ohladi.

Na suvom tiganju prepeci susam.

Marinirane šampinjone izvaditi iz tecnosti, dobro ih ocediti i naseci na ploške.

Zarudeo (crvenkast) paradajz iz turšije oljuštiti da bude bez opne, iseci ga na kockice i staviti u cediljku da se ocedi tecnost, kako ne bi previše razmekšala korice.

Krastavce narendati na krupnu stranu rendeta, a šargarepu na sitnu stranu.

Umutiti penasto margarin i dodati posni majonez i senf, narendane krastavce, šargarepu i naseckan očen paradajz iz turšije, očen i hladan šećerac i prepecen susam, pa izjednaciti masu mucenjem, da se sve dobro sjedini.

etvrtinom nadeva premazati prvu slanu rozen koricu i poravnati nadev.

Preko nadeva rasporediti cetvrtinu naseckanih mariniranih šampinjona.

Preko šampinjona nacediti malo posnog majoneza, da bi se sledeca korica zalepila za nadev i da se ne odvaja pri secenju.

Na isti nacin složiti i nadenuti i ostale 3 korice, jednu na drugu.

Odozgo narendati posni kackavalj na krupnu stranu rendeta i prošarati sa malo narendane šargarepe.

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