

Vegetarijanska slana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **200 ml** piva
- **200 ml** kisele vode
- **16 kašika** brašna
- **8 kašika** ajvara
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Za fil:

- **2** vecabarena krompira
- **6** kiselih krastavcica
- **200-300 ml** posnog majoneza
- **200 g** rendanog biljnog sira
- **100 g** posnih krekeri

Priprema

Pomešati pivo i kiselu vodu, pa im dodati preostale sastojke za koru i sve lepo umutiti žicom. Izliti u pleh od rerne obložen pek-papirom i peći na 200 stepeni oko 20 minuta. ačkalicom proveriti da li je kora pecena.

Krastavcice narendati, kao i obareni krompir i kackavalj, pa sve zajedno pomešati. Rendanim sastojcima dodati posni majonez i sve lepo pomešati.

Ohlaenu koru preseći na pola. Polovinu fila premazati preko jednog dela kore, pa preko poreati krekeri.

Preko krekeri premazati ostatak fila, pa zatim staviti drugi deo kore i lagano pritisnuti.

Ostaviti da malo odstoji u frižideru, pa je dekorisati posnim majonezom, kackavaljem, kiselim krastavcima ili po želji. Seci na šnite i služiti.

Savet