

## *Slana torta sa rozen koricama*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**erozen korica

#### **Fil:**

- **1/2 kg**feta sira
- **150 g**maslaca
- **100 g** krem sira
- **200 g**kisele pavlake
- **3 kašike**ajvara
- **1/2 kg**šunke isecene na kockice

#### **Dekoracija:**

- **100 g**majoneza
- **100 g**izrendanog tvr?eg sira
- (emanteler, trapist, gauda...)

### **Priprema**

U dublju posudu staviti feta sir i viljuškom ga izdrobiti. Dodati maslac, sobne temperature, krem sir i kiselu pavlaku. Mikserom dobro sjediniti sve sastojke. Fil podeli na dva dela. U jednu polovinu fila dodaj ajvar i sjedini ga sa ostalim sastojcima.

Rozen korice filovati naizmenicno crvenim i belim filom (znaci, ide korica koja se premaže prvo sa crvenim filom, pa sa belim, pa se preklopi drugom koricom... Svaku koricu blago pritisnuti prema filu, da se spoji sa filom). Zadnja kora se ne filuje. Preko gornje kore staviti foliju i pritisnuti je necim težim, ali ne preterano teškim (može da posluži i knjiga). Ostaviti tortu u frižider preko noci. Narednog dana gornju koru premazati majonezom i preko posuti izrendanim sirom. Slanu tortu iseci na štanglice i poslužiti.

## **Savet**