

Slana torta sa rozen koricama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen korica**

Fil:

- **1/2 kgfeta sira**
- **150 gmaslaca**
- **100 g krem sira**
- **200 gkisele pavlake**
- **3 kašikeajvara**
- **1/2 kgšunke isecene na kockice**

Dekoracija:

- **100 gmajoneza**
- **100 gizrendanog tvreg 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 naizmenično crvenim i belim filom (znači, 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