

Slana rozen torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jeslanih rozen kora
- **1 kantica (700g)**kisele pavlake
- **250 g**šunke
- **200 g**kiselih krastavcica
- **250 g**kackavalja

Priprema

Krastavcice i šunku iseci na sitne komade. Kackavalj izrendati ako nije vec secen na listice.

Staviti prvu koru na tacnu, premazati pavlakom i staviti šunku (polovinu ukupne kolicine).

Drugu koru premazati pavlakom, tu stranu staviti preko šunke, premazati i gornju stranu i staviti krastavcice (polovinu ukupne kolicine).

Trecu koru premazati pavlakom, tu stanu staviti preko krastavcica, premazati i gornju stranu i staviti kackavalj (polovinu ukupne kolicine).

Ponoviti sve to još jednom. Poslednju koru odozgo samo premazati pavlakom. Ako je kackavalj rendan, može se ostaviti malo za preko pavlake. Bilo je 7 slanih kora u pakovanju koje sam ja koristila.

Sraviti u frižider na nekoliko sati pa iseci i poslužiti.

Prijatno!

Savet