

Slana rozen torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje rozen kora
- 500 g feta sira
- 150 g margarina (dobro jutro)
- 100 g krem sira
- 200 g kisele pavlake
- 3 supene kašike ajvara
- 500 g seckane šunke (ili pilecih prsa)

Priprema

Izgnjeciti sir, pa dodati pavlaku, margarin i krem sir. Fino umutiti mikserom, dodati seckanu šunku ili pileca prsa.

Masu podeliti na dva dela u jedan deo dodati ajvar, a drugi ostaje beo.

Naizmenicno filovati kore, belu pa crvenu. Poslednja kora se ne filuje. Tortu prekriti celofanom i ostaviti u frižider da prenoci.

Iseci tortu i ukrasiti kiselom pavlakom, posuti brazilskim i indijskim seckanim orasima.