Slana torta (20)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**testenine po izboru
- **200 g**kackavalja
- **6**jaja
- **4 vece**šargarepe
- **300 g**pileceg belog mesa
- **100 g**seckanog kikirikija
- **200 g**pavlake
- **200 g**majoneza
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**zacinsko bilje
- **1**nar
- **30 g**rukole

Priprema

Obariti testeninu, procediti iisprati pod mlazom hladne vode. Posoliti, pobiberiti, dodati zacinsko bilje, kašiku majoneza, kašiku pavlake i izrendati 30 gr kackavalja. Sve sjediniti kašikom i postaviti na dno kalupa. Pritisnuti testeninu kašikom. Ja sam kao obruc koristila acetatnu foliju.

Ostatak kackavalja izrenadati dodati kašiku majoneza i pavlake, sjediniti pa isipati preko dela sa testeninom. Pritisnuti kašikom da se sjedini sa predhodnim delom. Jaja tvrdo skuvati, izrendati, posoliti i sjedinite sa 1 kašikom majoneza i pavlake. Staviti preko kackavalja. Šargarepu skuvati zajedno sa piletinom, odvojiti, a zatim izrendati šargarepu, posoliti, pobiberiti, dodati zacinsko bilje, kašiku pavlake i majoneza pa sve zajedno

sjediniti. Staviti preko dela sa jajima, pritisnuti lepo kašikom da se smese sjedine. Belo meso odvojiti od kožice i kostiju i seci na sitne kocke.

Posoliti, pobiberiti, dodati zacinsko bilje, kašiku pavlake i majoneza. Sve zajedno promešati pa sjediniti sa grubo seckanim kikirikijem. Staviti preko dela sa šargarepom. Sve zajedno pritisnuti i ostavite da prenoci, dobro stegne i sjedine sastojci. Sutradan skinite obruc (acetatnu foliju) i dekorišite narom i rukolom. Slana torta je odlicna i kao obrok salata, salata ili kao prilog ! Uživajte!

Savet