

Slana torta sa piletinom i cveklom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pileceg belog mesa (bez koske)
- **1/2 kg** krompira
- **300 g** šargarepe
- **300 g** cvekle
- **5** jaja
- **2** cenabelog luka
- **400 g** majoneza
- **1 kesica (od 10g)** želatina u prahu
- so
- mleveni biber

Priprema

Staviti da se posebno skuva: belo meso, krompir sa korom, šargarepa, cvekla sa korom i jaja. Sve skuvane namirnice izvaditi iz vode i ostaviti da se ohlade. Vodu u kojoj se kuvala piletina iskoristite za supu. Ocistiti od kore krompir i cveklju.

Belo pilece meso iseckati na najsitnije kockice, krompir i cveklju krupno narendati. Cveklju staviti u cediljku da se ocedi. Odvojiti belanca od žumanaca i odvojeno krupno narendati. Želatin staviti u manje lonce, preliti ga sa 4 kašike hladne vode, promešati i ostaviti da nabubri. Nabubrelj želatin otopiti na tihoj vatri, pazeci da ne provri. Majonez staviti u odgovarajucu posudu, dodati mu pripremljeni želatin i dobro promešati. Posudu sa majonezom i želatinom staviti u drugu posudu u kojoj se nalazi topla voda (majonez se brzo steže, pa da se to izbegne dok se sve ne pripremi).

Obruc kalupa velicine 24 cm obložiti providnom folijom i staviti na odgovarajucu posudu, gde ce vam stajati slana torta. Unutrašnjost posude (unutar obruca) premazati uljem. Narendana žumanca staviti u posudu sa narendanim krompirom, posoliti i pobiberiti po ukusu i sjediniti kašikom. U krompir dodati tri kašike majoneza sa želatinom, promešati i izruciti unutar obruca. Prvo kašikom formirati koru, pa dodatno rukom dobro pritisnuti. Premazati koru sa dve kašike majoneza.

Belanca prelići sa dve kašike soka koji se ocedio od cvekle. Promešati i rasporediti preko krompira. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Premazati belanca sa dve kašike majoneza. Cveklu, koja je u cediljki, dodatno rukom dobro iscediti i prebaciti je u tanjir. Dodati joj jednu kašiku majoneza i promešati. Preko belanaca rasporediti pileće meso i ispretiskati rukom. Meso posoliti i pobiberiti po ukusu. Preko premazati 4 kašike majoneza. Preko mesa staviti pripremljenu cveklu. Od majoneza odvojiti dve kašike a ostatak premazati preko cvekle. Ostaviti u frižider da prenoci, prekriveno providnom folijom.

Kuglice od šargarepe: Skuvanu šargarepu sitno narendati, dodati dva cena pasiranog belog luka, dve kašike odvojenog majoneza sa želatinom i posoliti i pobiberiti po ukusu. Prekriti providnom folijom i ostaviti preko noci u frižideru.

Narednog dana izvaditi slanu tortu iz frižidera i skloniti obruc. Izvaditi i šargarepu i napraviti 16 kuglica koje stavite preko torte. Sredinu ukrasiti peršunom.

Savet