

Posna slana torta od šargarepe



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **30 kašik**abrašna
- **400 g**kuvane šargarepe
- **1 dl**lja
- **2,5 dl**kisele vode
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **1 kašic**asoli

Fil:

- **200 g**margarina
- **300 g**majoneza - posnog
- **2 kašic**esenfa
- **150 g**kuvanog pirinca
- **1 kašic**abibera
- **1 kašic**asoli
- **1 kašic**akarija
- **oko 150 g**kiselih paprika (fileti)

Posipanje:

- **50 g**susama

Priprema

Skuvati očišćenu šargarepu (dodati malo korena peršuna, pašternaka i celera, malo soli, suvog biljnog začina, bibera i list lovora, radi boljeg ukusa šargarepe). Kad je kuvano, izvaditi šargarepu, ostaviti da se prohladi, izgnjeciti malo viljuškom, pa usitniti štapnim mikserom ili u blenderu.

U suvom tiganju prepeci susam na srednjoj temperaturi, povremeno mešajući varjačom da ne izgori i ostaviti ga sa strane da se ohladi za posipanje.

U brašno dodati prašak za pecivo i so, promešati suve sastojke, pa dodati pasiranu šargarepu, ulje i kiselu vodu i izmešati mikserom ili varjačom. Izjednacenu masu, koja je retka, izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (pekla sam u plehu dimenzija 35x35cm, pa koru presekla na tri dela, da bih filovala na uskoj i duguljastoj tacni). Peci 10-12 minuta na 180 stepeni i ostaviti da se ohladi, pa iseci na željene dimenzije.

Skuvati očišćen i opran pirinac, pa ga ocediti od vode i ostaviti da se potpuno ohladi, da ne bi razmekšao fil.

Filete paprika izvaditi iz tegle i ocediti od tecnosti, pa ih iseckati na sitne kockice (poželjno je da budu crvene ili zelene paprike, radi vizuelnog efekta).

Umutiti margarin sa solju, mlevenim biberom i karijem u prahu, dodati majonez, senf i ohlaćen pirinac, pa izjednaciti masu mucenjem. Dodati iseckane kisele paprike i sve dobro sjediniti.

Trecinom fila premazati prvu koru, preko nje staviti drugu koru i naneti ravnomerno drugu trecinu fila, pa trecu koru premazati ostatkom fila odozgo i okolo.

Gornju površinu posuti prepecenim susamom i ostaviti u frižider da prenoci, kako bi se kore i fil sjedinili.

Seci na štanglice ili kocke, poslužiti uz druga predjela ili kao samostalno predjelo.

Savet