

Posna slana tortica



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **120 g** margarina
- **150 g** ajvara
- **150 g** biljnog kackavalja
- **300 g** šampinjona
- **200 g** spanaca
- **6 kašika** gustina

Priprema

Skuvati 1/2 l vode sa 6 kašika gustina i malo soli. Prohladiti. Kad se prohladi umutiti margarin penasto pa mu dodati ohlaen gustim. Izmiksati i podeliti na 3 jednaka dela. U prvi deo dodati ajvar, u drugi deo rendani biljni kackavalj, a u treci dodati marinirane šampinjone. Posebno skuvati spanac i pomešati ga sa malo brašna.

Filovanje: kora, I fil, kora II fil, kora III fil, kora, fil sa spanacem, kora, III fil, kora, II fil, kora, I fil. Ostaviti malo fila za odozgor i naredati kackavalj. Ostaviti da se sjedine sastojci i seci. Tortica je mekana, socna i vrlo dekorativna. Prijatno!

Savet