

## Slana torta sa narom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3krompira
- 3šargarepe
- 3jajeta
- 150 gmlevenih oraha
- 1nar
- 250 gmajoneza
- 2 cenabelog luka

### Priprema

Posebno skuvajte krompire i šargarepu. Takoe skuvajte jaja. Ohlaen krompir i šargarepu sitno iseckajte. Jaja oljuštite i sitno naseckajte. U majonez umešajte sitno seckan beli luk, pa u odgovarajucoj ciniji reagte u slojevima sastojke: prvi sloj je sitno naseckan i kuan krompir. Malo posolite i oblikujte koru. Preko krompira nanosite sloj majoneza sa belim lukom, zatim seckanu šargarepu koju sasvim malo posolite, opet premazati tankim slojem majoneza, seckana kuvana jaja, premazati tankim slojem majoneza, zatim sipajte mlevene orahe, i na kraju obilno zaspite zrnima nara.

### Savet