**Autor**Anamarija Gulić

ShareTweetSaveEmail

1

Ova slana torta može biti super zamjena sendvičima na nekoj proslavi ili tulumu a isto tako može biti fora poklon za rođendan nekome tko je više za nešto slano.

2

U zdjeli pomiješajte sve sastojke za bijeli fil.Po potrebi dosolite i stavite sa strane.

3

U drugoj zdjeli pomiješajte sve sastojke za crveni fil.Po potrebi dosolite i stavite sa strane.

4

Kriškama tost kruha odrežite koricu tj. rubove svake kriške.
Duguljasti kalup (onaj za pečenje kruha) obložite prozirnom folijom.
Na dno kalupa stavite kriške kruha (meni je stalo tri i pol kriške).
Po kruhu ravnomjerno rasporedite pola bijelog fila.
Zatim složite novi red kruha(svaku krišku malo pritisnete tako da se zalijepi za donji sloj fila). Na njega rasporedite pola crvenog fila.
Zatim opet ide kruh sa bijelim filom i onda opet kruh i na njega crveni fil. Slaganje završite sa zadnjim redom kruha. Sve malo pritisnite, pokrijte sa prozirnom folijom i stavite u hladnjak na hlađenje najmanje 60 minuta.

5

Tortu izvadite iz hladnjaka pa je zajedno sa kalupom preokrenite na servisni tanjur. Maknite kalup i pažljivo maknite prozirnu foliju.

6

U zdjeli pomiješajte ricottu(ili krem sir) i majonezu i sa dobivenom smjesom premažite najprije bočne stranice torte a onda i vrh torte.

Sa strane tortu ukrasite sa grubo mljevenim kikirikijem i kriškama rotkvice.
Na vrhu ukrasite sa strane sa ribanim kiselim krastavcima a po sredini sa kolutovima paprike i mini rajčicama. A za dekoraciju umjesto navedenih sastojaka možete koristiti i neko drugo povrće po vašem ukusu.


ZVIJEZDA
Delikates
MAJONEZA

7

Gotovu tortu opet vratite u hladnjak do posluživanja. Sa nožem za kruh režite je na kriške. Dobar tek Vam želim!

ŠARENO PA NA PRUGE – slana torta



18 kriški kruha za tost
za bijeli fil:
150 g ricotta ili krem sira
3 jušna žlica Zvijezda majoneze
50 g kiselih krastavaca(naribanih)
1 čajna žličica suhog mažurana
sol (po potrebi)
za crveni fil:
150 g ricotta ili krem sira
2 jušna žlica ajvara
1 čajna žličica suhog bosiljka
50 g zimske salame (sitno nasjeckane)
sol (po potrebi)
za dovršetak torte:
200 g ricotta ili krem sira
3 jušna žlica Zvijezda majoneze
za dekoraciju:
100 g slanog kikirikija (grubo mljevenog)
2 jušna žlica kiselih krastavaca (ribanih)
2 kom. rotkvice (tanko narezane)
½ kom. rog zelene paprike
10 kom. žutih mini rajčica



NAMIRNICE

18 kriški kruha za tost
za bijeli fil:
150 g ricotta ili krem sira
3 jušna žlica Zvijezda majoneze
50 g kiselih krastavaca(naribanih)
1 čajna žličica suhog mažurana

sol (po potrebi)
za crveni fil:
150 g ricotta ili krem sira
2 jušna žlica ajvara
1 čajna žličica suhog bosiljka
50 g zimske salame (sitno nasjeckane)
sol (po potrebi)
za dovršetak torte:
200 g ricotta ili krem sira
3 jušna žlica Zvijezda majoneze
za dekoraciju:
100 g slanog kikirikija (grubo mljevenog)
2 jušna žlica kiselih krastavaca (ribanih)
2 kom. rotkvice (tanko narezane)
½ kom. rog zelene paprike
10 kom. žutih mini rajčica

Način pripreme

1

Ova slana torta može biti super zamjena sendvičima na nekoj proslavi ili tulumu a isto tako može biti fora poklon za rođendan nekome tko je više za nešto slano.

2

U zdjeli pomiješajte sve sastojke za bijeli fil.Po potrebi dosolite i stavite sa strane.

3

U drugoj zdjeli pomiješajte sve sastojke za crveni fil.Po potrebi dosolite i stavite sa strane.

4

Kriškama tost kruha odrežite koricu tj. rubove svake kriške.
Duguljasti kalup (onaj za pečenje kruha) obložite prozirnom folijom.
Na dno kalupa stavite kriške kruha (meni je stalo tri i pol kriške).
Po kruhu ravnomjerno rasporedite pola bijelog fila.
Zatim složite novi red kruha(svaku krišku malo pritisnete tako da se zalijepi za donji sloj

fila). Na njega rasporedite pola crvenog fila.
Zatim opet ide kruh sa bijelim filom i onda opet kruh i na njega crveni fil. Slaganje završite sa zadnjim redom kruha. Sve malo pritisnite, pokrijte sa prozirnom folijom i stavite u hladnjak na hlađenje najmanje 60 minuta.

5

Tortu izvadite iz hladnjaka pa je zajedno sa kalupom preokrenite na servisni tanjur. Maknite kalup i pažljivo maknite prozirnu foliju.

6

U zdjeli pomiješajte ricottu(ili krem sir) i majonezu i sa dobivenom smjesom premažite najprije bočne stranice torte a onda i vrh torte.
Sa strane tortu ukrasite sa grubo mljevenim kikirikijem i kriškama rotkvice.
Na vrhu ukrasite sa strane sa ribanim kiselim krastavcima a po sredini sa kolutovima paprike i mini rajčicama. A za dekoraciju umjesto navedenih sastojaka možete koristiti i neko drugo povrće po vašem ukusu.


ZVIJEZDA
Delikates
MAJONEZA

7

Gotovu tortu opet vratite u hladnjak do posluživanja. Sa nožem za kruh režite je na kriške. Dobar tek Vam želim!

ŠARENO PA NA PRUGE – slana torta



ŠARENO PA NA PRUGE – slana torta
NAMIRNICENačin pripreme