#whodareswins

**Autor**Tea Seletković

ShareTweetSaveEmail

1

U moru slatkih cheescakea valjalo je napraviti i slani za sve slanoljupce u svega 10 minuta!

1. Pomiješati želatinu s 50 ml hladne vode i ostaviti da stoji
2. Smrviti slane krekere i pomiješati s 150g maslaca
3. Utisnuti u kalup
4. U zdjeli pomiješati 400 grama sira(po želji, ja sam koristila posni), 180 grama kiselog vrhnja i 150 g majoneze, malo limunovog soka
5. Pošto se želatina zgusnula otopiti je u mikrovalnoj ili na pecnici te uliti u smjesu i zatim dobro izmiksati/pomiješati ručno
6. Preliti smjesu preko krekera i ostaviti u frižideru preko noći
7. Najbolje poslužiti s krastavcima ili paradajzem

50 ml Hladna voda
1 kom. Želatina
40 g Sira
180 g Kiselog vrhnja
150 g Majoneze
200 g Slanih krekera
150 g Maslaca
3 ml Limunovog soka



NAMIRNICE

50 ml Hladna voda
1 kom. Želatina
40 g Sira
180 g Kiselog vrhnja
150 g Majoneze
200 g Slanih krekera
150 g Maslaca
3 ml Limunovog soka

Način pripreme

1

U moru slatkih cheescakea valjalo je napraviti i slani za sve slanoljupce u svega 10 minuta!

1. Pomiješati želatinu s 50 ml hladne vode i ostaviti da stoji
2. Smrviti slane krekere i pomiješati s 150g maslaca
3. Utisnuti u kalup
4. U zdjeli pomiješati 400 grama sira(po želji, ja sam koristila posni), 180 grama kiselog vrhnja i 150 g majoneze, malo limunovog soka
5. Pošto se želatina zgusnula otopiti je u mikrovalnoj ili na pecnici te uliti u smjesu i zatim dobro izmiksati/pomiješati ručno
6. Preliti smjesu preko krekera i ostaviti u frižideru preko noći
7. Najbolje poslužiti s krastavcima ili paradajzem

#whodareswins
NAMIRNICENačin pripreme