

# Slana torta s tikvicama



 Jednostavan

1. Za izradu tijesta sve sastojke stavite u posudu i mikserom izradite u glatku masu. Dobivenu masu razvaljajte valjkom u krug promjera 30cm, te ga stavite u prethodno nauljen i pobrašnjen kalup promjera 24cm.
2. Tikvice narežite podužini na trakice. Nakon što ih blanširate u slanoj vodi, isperite ih pod mlazom hladne vode i poslažite na ravnu površinu.
3. Na tavi popržite nasjeckani češnjak i luk, te kad poprimi zlatnu boju dodajte RAVLIĆ miješano mljeveno meso. Pred kraj dodajte začine.
4. Nakon što je mljeveno meso sa začinima gotovo, rasporedite ga po tikvicama. Tikvice zamotajte u rolice i poslažite uspravno po tijestu. Među rolicama ostavite malo prostora.
5. U posudi izmješajte kiselo i slatko vrhnje, gustin, jaja. Dodajte papar i sol po ukusu.
6. Nadjev prelijte preko tikvica. Tortu pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 170°C oko 45min.
7. Pred kraj pečenja ili nakon pečenja dodajte narezana cherry rajčice i korijandar. Nakon pečenja tortu ostavite još par minuta u pećnici.