



# Slani cheesecake s rajčicom

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

---

### **Podloga:**

200 g mljevenih krekeri  
80 g maslaca

### **Nadjev:**

400 g ABC krem sira  
200 g mozzarelle  
3 jaja  
200 ml kiselog vrhnja  
sol po želji  
150 g žutih mini rajčica  
150 g crvenih mini rajčica  
5 - 6 listova rikole

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Mljevene kekere pomiješajte s rastopljenim maslacem, stavite u kalup na masni papir i napravite podlogu, prstima ravnomjerno utisnite i poravnajte.

Podlogu pecite na 170 °C oko 10 minuta. U međuvremenu razmutite jaja i kiselo vrhnje, dodajte krem sir i ribanu mozzarellu, po želji posolite. Izlijte na podlogu i vratite u pećnicu na još 20 minuta.

Pustite da se cheesecake ohladi. Rajčice prepolovite i polovice poslažite na kolač prije posluživanja. Po želji dodajte nekoliko listova rikole.