

Slana torta sa krekerima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** feta sira
- **100 g** susama (prethodno proprženog)
- **100 g** slanog krekeri (što sitnije izmrvljenog)
- **200 g** majoneza
- **2** kašike pavlake

I još:

- **300 g** iseckane šunke
- **250 g** frikomove carske mešavine (obariti)
- **5** kiselih krastavica (sitno iseckanih)
- **4** kuvana jajeta (krupno izrendana)
- **1,5 kašice** tucane aleve paprike
- beli luk u prahu (po ukusu)
- biber (po ukusu)
- kackavalj (narendan za odozgo)

Ostalo:

- **1** manja oblada

Priprema

Feta sir staviti u dublju ciniju i viljuškom dobro izmrviti. Dodati proprženi susam i izmrvljeni kreker, pa sjediniti. Na kraju dodati, prethodno umucenu, pavlaku sa majonezom, pa kašikom dobro promešati. Tako pripremljenu smesu podeliti na tri dela.

U prvi deo dodati 300 g iseckane šunke. U drugi deo dodati iseckane kisele krastavcice, izrendana jaja, alevu papriku i po ukusu, beli luk i biber. U treci deo dodati obareno i dobro oceeno povrce (paziti da se ne prekuva, samo malo da omekša).

Na plato staviti prvi list oblande i premazati ga prvim delom fila. Zatim staviti drugi list oblande, pritisnuti, pa rasporediti drugi deo fila. Na kraju staviti treci list oblande i preko treci deo fila. Pritisnuti malo i preko narendati kackavalj. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi, iseci na željene oblike i poslužiti.

Savet