

Slana torta od krekeri



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za koru:

- **500 g** krekeri
- **4** dl jogurta
- **200 g** pečenog susama

Za nadev:

- **2** kašike pavlake
- **200 g** majoneza
- **200 g** rendanog kackavalja
- **400 g** seckane šunke
- **2-3** kisela krastavica

Priprema

Susam ispeci. Spojiti pavlaku, majonez, kackavalj, krastavce i šunku (može i pecenice, pršute ili dimljene kobasice) u nadev. Soli ako su krekeri slani ne treba ili dodati malo po ukusu.

Krekere podeliti na jednake delove spram velicine posude. etvrtastu posudu obložiti najlon folijom i posuti na dno susam.

Krekere provlaciti kroz jogurt i slagati po susamu dok se ne pokrije dno. Premazati nadevom pa po njemu slagati natopljene krekerke pa opet nadev i tako dok ima materijala. Na kraju prekriti krajevima folije i preko nje malo rukama utapkati i poravnati tortu. Ostaviti je u frižider, najbolje da prenoci.

Sutradan foliju skloniti pa na posudu staviti odgovarajuću tacnu i prevrnuti kalup da torta sklizne na tacnu. Skinuti foliju. Ja sam tortu po stranicama premazala kiselom pavlakom mada nije po receptu, a i ne mora. Ukrasite ako želite.

Savet

Na Recepti.com sam našla ovu tortu i veoma mi se dopala, posebno zbog susama koji se stavlja na ovakav način. Probala sam i mogu reći da je zaista ukusna i veoma brzo se pravi. Po svom sam dodala kisele krastavice koji su samo doprineli ukusu. Brzo se i pojela tako da je jedva ostalo za slikanje.