

Slana torta sa krekerima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja** slanih krekeri
- **500 g** svežeg sira
- **1** kisela pavlaka
- **100 g** kackavalja
- **100 g** šunke
- **2** kuvana jajeta
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

Za posip:

- **dostar** banog sira

Priprema

Ovde nisu potrebne tacne mere, sve možete dodati više ili manje, onako kako vi volite. Ja sam se odlucila za ovu jednostavnu varijantu slane torte, jedino sam koristila sir sa plemenitom pljesni, ali vi možete koji imate i volite. Pomešati sir sa pavlaku, posoliti, pobiberiti. Uzeti 3 zdelice. Sir i pavlaku podeliti u te tri zdelice. Izrendati šunku i staviti u jednu zdelicu, izrendati tvrdo kuvana jaja i staviti u drugu zdelicu, u trecu izrendati kackavalj, ili kao ja. Na tacnu složite red krekeri, premažite sa filom od šunke, red krekeri, pa fil sa kackavaljem, red krekeri pa fil sa kuvanim jajetom. Tako dok imate krekeri i šunke, jer sve zavisi koju velicinu torte radite. Gotovu tortu, zadnji gornji red premažite sa pavlakom i naribajte dosta sira. Ohladite dobro u frižideru nekoliko sati ili preko noci. Krekeri ce od fila omekšati i može se torta rezati na male komadice. Ja sam ih rezala u velicini krekeri, dovoljno je samo malo nožem precizno na mesu gde se krekeri spajaju. Jedna fina slana torta.

Savet