

## *Slana torta sa tost hlebom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **18 kriškitost** hleba
- **200 g**krem sira
- **200 g**kisele pavlake
- **200 g**majoneza

#### **I fil:**

- **100 g**šunke
- **1 kašik**akecapa

#### **II fil:**

- **2**kuvana jajeta
- **4**kisela krastavcica

#### **III fil:**

- **100 g**kackavalja

#### **Dekoracija:**

- peršun

- žumance

## **Priprema**

U ciniju stavimo kram sir, majonez i pavlaku. Mešamo dok se sve lepo je sjedini. Podelimo na tri dela.

U prvi fil dodamo šunku koju smo iseckali na kockice i kecap.

U drugi fil dodajemo narednana kuvianaja jaja i oceene narendane kisele krastavcice.

U treci fil dodajemo naredan kackavalj.

Skinemo koricu sa tost hleba i reamo u pleh 6 kriški kako bi smo formilari prvu koru. Preko tost hleba stavimo prvi fil.

Zatim poreamo tost hleb i formiramo drugu koru. Preko stavimo drugi fil.

Preamo tost hleb i formiramo trecu koru. Preko stavimo treci fil.

Slanu tortu dekorišemo peršunom i narendanim žumancetom.

Ostavimo par sati u fružideru da se slana tosta dobro ohladi. Secemo štangle (kocke) željene velicine i uživamo u prelepom ukusu. Priatno.

## **Savet**