

Slana kreker torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za slanu tortu:

- 250 g krekeri TAK
- 500 ml jogurta
- 300 g šunke
- 200 g kackavalja
- 150 g prženog susama

Za fil:

- 2 kašepavlake
- 300 g majoneza

Priprema

Umutiti za fil pavlaku i majonez. U tiganju propržiti susam. Kalup obložiti alu folijom pa posuti polovinu susama. Preko reati krekeri koje prethodno provuceš kroz jogurt. Krekeri premazati filom, pa sledecim redom redjati: šunka (isečena na listice), pa fil, pa kackavalj (takoe na listice), pa fil, pa opet šunka, pa fil, pa krekeri (umoceni u jogurt), pa fil i na kraju posuti ostatak prženog susama. Tortu držati u frižideru. PRIJATNO.

Savet