Slana Tost Torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru i nadev:

- **2**tost hleba
- **2 dl**kisele pavlake
- **200 ml**kecapa
- **200 ml**majoneza
- **300 g**sitnog slanog sira
- **200 g**trapista
- **200 g**šunkarice
- **200 g**tanko secene kobasice
- **1 pakovanje** sira u listovima tost topi
- origano

Priprema

Ja tost redjam uzdužno, znaci svaka “kora” je napravljena od cetiri parceta tosta. Prvi sloj namažem pavlakom pomešanom sa sitnim sirom, poream preko toga šunkaricu tanko isecenu. Na šunkaricu dodam još malo sira da bi “držao” gornji sloj. Drugu koru namažem kecapom, narendam krastavcice, preklopim sa trecim slojem. Namažem sa majonezom i narendam sira. Opet poredjam tost, pa namažem sa pavlakom i sirom, stavim sir na listice i kobasice. Kod nas se taj sir zove “tost topi”, pakovanje sadrži 6 kom. Stavim tri sira pa izmeu stavim kobasice, pa opet stavim tri sira. Preklopim tortu i pomešam ostatak majoneza sa pavlakom i sitnim sirom. Tortu premažem, narendam sira od gore i dodam malo origana! Može se praviti i duplo. Tada je torta cetvrtasta. Kada se tanko sece baš je izdašna!

Savet