Slana torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g**starog hleba
- **125 g**margarina
- **200 ml**mleka

Za fil:

- **400 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **1 čaš**akisele pavlake
- **2**krompira srednje velicine
- **100 g**salame
- **50 g**susama

Priprema

Hleb iseci na parcad, tostirati ga i samleti kad se prohladi. Dodati otopljeni margarin i mleko, slediniti i formirati koru.

Susam propržiti, pa odvojiti 2 kašike za posipanje. Krompir skuvati i narendati. Salamu iseci sitno. Sve pomešati sa kiselom pavlakom i **Moja Kravica Kuhinjica sitnim sirom**. Naneti na koru.

Posuti susam, ukrasiti po želji i staviti u frižder da se stegne.

Savet