

## **Slana tost torta**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **24 parcaditosta**
- **300 g majoneza**
- **100 g kecpa ili ajvara**
- **2 cašekisele pavlake**
- **100 g pecenice**
- **150 g kackavalja**
- **3 kuvana jajeta**
- **3-4 kisela krastavcica**
- **50 g mariniranih šampinjona**

### **Priprema**

Tost hlebu odsecite krajeve pa poreajte na tacnu za služenje 6 komada. Premažite delom kisele pavlake, narendajte malo kackavalja pa preko njega kolutove pecenice. Preko premažite još jedan tanji sloj kisele pavlake, pa poreajte sledeći red tosta.

Njega premažite mešavinom kecpa i 100 g majoneza, preko narendajte kisele krastavcice i šampinjone, pa poreajte sledeći red tosta.

Njega premažite majonezom, preko narendajte kackavalj i 2 kuvana jajeta, pa poreajte i poslednji red tosta. Premažite odozgo mešavinom ostatka majoneza i ukrasite kolutovima šunke i cajne kobasicice ili po svojoj želji.

**Savet**