

Slana torta (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **150 g** šunke
- **200 g** majoneza
- **400 g** milerama
- **1 pakovanje** slanih krekeri
- **100 g** sir mediteran
- **200 g** kecapa
- **150 g** kackavalja

Priprema

Pakovanje ima 5 oblandi. Krekere rukom sitno izdrobiti ili mikserom isitniti na sitno, kackavalj izrendati, šunku iseckati.

Prvu oblandu premazati milenamom, zatim je posuti polovinom isitnjenih krekeri, preko stavite drugu oblandu, zatim je premazati majonezom i preko staviti šunku. Preklopiti sa trecom oblandom koju cete premazati kecapom. Preko ide cetvrta kora, koju cete premazati majonezom i preko staviti sir mediteran. I na poslednju petu oblandu stavicete mileram i posuti preko ostatak krekeri i izrendan kackavalj.

Možete ukasiti sa kecapom. Neka odstoji sat vremena da se sve lepo slegne i upije.

Savet

Služiti uz zelenu ili paradajz salatu. Prijatno.