

## **Brza slana torta (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **400 g**pavlake
- **300 g**kackavalja
- **2 male** cašekrem sira
- **200 g**šunke
- **100 g**majoneza

#### **Kora:**

- **400 g**slanih krekeru
- **200 g**susama
- **1 šoljajogurta**

### **Priprema**

Izrendati kackavalj i šunku pa dodati majonez, krem sir i pavlaku i polako promešati kašikom. Susam kratko, na tihoj vatri, propržiti u tiganju (bez ulja) i sacekati da se ohladi. Podlogu za slanu tortu posuti polovinom susama. Krekere potapati u jogurt i reati. Prefilovati polovinom fila pa ponovo staviti red krekeru i tako redom dok se ne utroši materijal. Odozgo posuti susamom pa ostaviti da se stegne. Seci na štangle ili kocke. Prijatno :)

### **Savet**

Fil nije potrebno soliti jer su krekeri dovoljno slani.