

Slana torta sa tost hlebom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Porebno je:

- **1 pakovanjetost hleba**
- **500 gkisele pavlake**
- **300 gmajoneza**
- **200 gfeta sira**
- **100 gmaslina**
- **150 gšunke**
- **150 gpecenice**

Priprema

Pomešati kiselu pavlaku, majonez i feta sir. Poreati tost hleb na tacnu premazati ga pripremljenim filom, zatim poreati pecenicu pa preko nje fil.

Reati tost hleb, premazati sa malo fila potom poreati šunku, pa zatim opet fil.

I poreati poslednji red tost hleba. Tortu premazati sa preostalim filom i ukrasiti iseckanim maslinama.

Savet

Tortu staviti u frižider da se dobro stegne.