

Slana torta od oblandi (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjemanjih oblandi**
- **300 g**tanko isecene šunkarice
- **300 g**krem sira
- **2 dl**kisele pavlake
- **200 g**majoneza
- Za posipanje:
- **malosusama**
- **malokackavalja**

Priprema

Susam prepržiti na tigoj vatri. Pomešati kiselu pavlaku, majonez i krem sira i dobro izmešati dok se ne dobije kremasta masa. Ovom smesom filovati svaki list oblande, a na svaki drugi i cetvrti list stavljati listove salame. Preko salame ponovo stavljati fil. Filovati i zadnji list oblande. Posuti rendanim kackavalj em, susamom i po nekom semenkom lana.

Savet