

Tost torta - slana



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanjatosta**
- **2 casekisele pavlake**
- **500 g majoneza**
- **200 g sitnog sira**
- **2 kasikekecapa**
- **250 g rendane šunkarice**
- **4-5 tvrdo kuvanih jaja**
- **2-3 seckana kisela krastavca**

Priprema

Umutiti jednu teglu od 500 g majoneza sa 2 case kisele pavlake. Podeliti na tri dela. U prvi deo staviti sitno seckane kisele krastavce i 200 g sitnog sira, u drugi deo staviti kecap po želji, koliko ko voli i 250 g rendane šunkarice, u treći deo izrendati 4-5 tvrdo kuvanih jaja i 2-3 kisela krastavca. Reati na tacnu 3x4 reda tosta, svaki red mazati sa razlicitim filom i sve tako naizmenicno dok se ne utroši i tost i fil. Namazati i završni red. Tortu ukrasiti po želji. - PRIJATNO!

Savet

Ova slana tost torta je najlepša kada odstoji u frizeru 24 h. Nakon hladjenja sei je kao rortu . Ja sam ukrasila sa rendanim tvrdo kuvanim jajima i keapom, stvar ukusa je sto se tie ukrašavanja.