

Slana torta sa tost hlebom (3)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu:

- **2 pakovanjatost** hleba
- **100 g** kackavalja
- **1 šaka** susama

Za fil I:

- **300 g** kecapa
- **1** pavlaka
- **300 g** šunke u foliji

Za fil II:

- **300 g** majoneza
- **1** pavlaka
- **4-5** barenih jaja

Za fil III:

- **300 g** sitnog sira
- **1** pavlaka
- **4-5** kiselih krastavaca

Priprema

Jaja obarite i isecite na sitne kockice, šunku u foliji i krastavcice takodje iseckajte na sitne kockice. Za prvi fil pomešajte kecap, pavlaku i šunku, za drugi fil majonez, pavlaku i seckana jaja, za treci fil sitni sir, pavlaku i seckane krastavcice. Svaki fil posolite po ukusu.

Na tacnu re?ajte red tost hleba (3x4 parceta), premažite filom od kecapa, ponovite hleb pa premažite filom od majoneza, ponovo hleb i završite filom sa krastavcima.

Od gore naredajte kackavalj i pospite šaku susama koji ste prethodno propržili. Ostavite sat vremena da odstoji u frižideru, secite na parcad kao tortu i služite.

Savet