

## **Slana torta sa tost hlebom (3)**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za pripremu:**

- **2** pakovanjatost hleba
- **100** gkackavalja
- **1** šakasusama

#### **Za fil I:**

- **300** gkecapa
- **1**pavlaka
- **300** gšunke u foliji

#### **Za fil II:**

- **300** gmajoneza
- **1**pavlaka
- **4-5**barenih jaja

#### **Za fil III:**

- **300** gositnog 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 reajte red toast hleba (3x4 parceta), premažite filom od kecpa, ponovite hleb pa premažite filom od majoneza, ponovo hleb i završite filom sa krastavcicima.

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

## **Savet**