

Slana torta od oblande



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblande
- 5 kiselih pavlake
- **300 g** krem sira
- **200 g** majoneza
- **1 tegla** kiselih krastavaca
- **400 g** šunke
- **2 pakovanja** sira u listicima
- **200 g** maslina

Priprema

Oblandu preseći na pola. Kisele krastavce i šunku narendati, masline iseckati na kolutove pa pomešati sa pavlakom, krem sirom i majonezom. Ovom masom mazati oblande. Kada doete do 5 sloja oblandu premazati pa staviti sir u listicima. Sledeću oblandu premazati pa staviti preko tako da premaz bude sa donje strane pa premazati oblandu i sa gornje strane i nastaviti sa reanjem dok se ne potroši materijal.

Savet