

## *Slana torta u oblandi*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 oblanda (5 listova)
- 400 g krem sira
- 200 g sitnog sira
- 150 g majoneza
- 3 kisele pavlake
- 4-5 pakovanja trapista (listica)
- 400 g tanko secene šunke
- 50-100 g susama

### **Priprema**

Krem sir, sitan sir, majonez i pavlaku dobro izmesati. Fil podeliti na 4 dela, ali se izmedju svake kore dva puta maze kako bi se dobro zalepile oblande. Treba ostaviti malo fila i za premazivanje cele torte. Na premazanu oblandu poredjati listice šunke, zatim tankim slojem premazati šunku pa staviti drugi list oblande. Namazati oblandu pa poređati listice trapista pa opet u tankom sloju namazati fil. Postupak ponoviti još jednom - znaci bice dva reda šunke i dva reda trapista. Poslednji list oblande tanko premazati filom i posuti przenenim susamom. Tortu ostaviti u frižideru.

### **Savet**

Najbolje je tortu praviti jedan dan ranije...