

## **Slana kreker torta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za slanu tortu:**

- **250 g**krekera TAK
- **500 ml**jogurta
- **300 g**šunke
- **200 g**kackavalja
- **150 g**prženog susama

#### **Za fil:**

- **2 cašepavlake**
- **300 g**majoneza

### **Priprema**

Umutiti za fil pavlaku i majonez. U tiganju propržiti susam. Kalup obložiti alu folijom pa posuti polovinu susama. Preko reati kreker koje prethodno proučeš kroz jogurt. Krekere premazati filom, pa sledecim redom redjati: šunka (isecena na listice), pa fil, pa kackavalj (takoe na listice), pa fil, pa opet šunka, pa fil, pa krekeri (umoceni u jogurt), pa fil i na kraju posuti ostatak prženog susama. Tortu držati u frižideru. PRIJATNO.

### **Savet**