

Slana torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g** starog hleba
- **125 g** margarina
- **200 ml** mleka

Za fil:

- **400 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **1** kašika kisele pavlake
- **2** krompira srednje velicine
- **100 g** salame
- **50 g** susama

Priprema

Hleb iseci na parcad, tostirati ga i samleti kad se prohladi. Dodati otopljeni margarin i mleko, slediniti i formirati koru.

Susam propržiti, pa odvojiti 2 kašike za posipanje. Krompir skuvati i narendati. Salamu iseci sitno. Sve pomešati sa kiselom pavlakom i **Moja Kravica Kuhinjica sitnim sirom**. Naneti na koru.

Posuti susam, ukrasiti po želji i staviti u frižder da se stegne.

Savet