

Tuc tuc slana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kutijetuc tuc keksa sa sirom
- **2**Moja Kravica krem sira
- **2**Moja Kravica kisele pavlake
- **200** gšunke
- **6**kisela krastavca
- **200** gedamera
- **50** gsusama
- **malokecapa**

Priprema

Na tacnu poredjati 1 kutiju tuc tuc keksa sa sirom (naravno zavisi od ukusa možete koristiti i tuc tuc sa paprikom ili slaninom) pa premazati sa pomešanom pavlakom i krem sirom. Na to narendati šunku i staviti ravnomerno. Preko toga poredjati sledecu kutiju tuc tuca pa opet premazati mešavinom krem sira i pavlake ali sada narendati kisele krastavce. Preko toga opet naređati tuc tuc i mazati mešavinom krem sira i pavlake, preko toga staviti rendan edamer. Opet poredjati kutiju keksa i premazati mešavinom, posuti susamom i ukasiti kecapom.

Savet