

Tuc tuc slana torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kutijetuc tuc keksa sa sirom**
- **2Moja Kravica krem sira**
- **2Moja Kravica kisele pavlake**
- **200 gšunke**
- **6kisela 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 ravnomerne. Preko toga poredjati sledecu kutiju tuc tuca pa opet premazati mešavinom krem sira i pavlake ali sada narendati kisele krastavce. Preko toga opet nareati tuc tuc i mazati mešavinom krem sira i pavlake, preko toga staviti rendan edamer. Opet poredjati kutiju keksa i premazati mešavinom, posuti susamom i ukrasiti kecapom.

Savet