

## **Slana torta sa šunkom i feta sirom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Poterbno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **650 g** cetylvraste šunke
- **650 g** feta sira
- **2 krišket** vrdog sira
- **200 g** majoneza
- **2 cašek** isele pavlake
- **oko 100 g** trapista

### **Priprema**

Izmrviti feta sir i tvrdi sir, pa sjediniti sa majonezom. Sa ovim filom premazivati oblande. Premazati list oblande filom, zatim poreati šunku, pa premazati umucenom pavlakom.

Kada je slana torta gotova premzati je ostatkom pavlake i posuti narendanim kackavaljem.

### **Savet**