

Slana torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **6 kašika** pavlake
- **4 kašike** majoneza
- **50 g** susama
- **3 kašike** kecapa
- **6 listova** praške šunke
- **150 g** kackavalja dimljenog
- **50 g** sira mediterana

Priprema

Na prvu oblandu staviti 3 kašike pavlake lepo razmazati, preklopiti je drugom oblandom pa nju premazati majonezom i poreati prašku šunku duž cele oblande.

Poklopiti je trecom oblandom, pa nju premazati pavlakom, posuti pecen susam po njoj, i izrendani kackavalj dimljeni, zatim preklopiti oblandom - namazati je kecapom. I preko posuti izdrobljeni sir. Poklopiti poslednjom petom oblandom premazati je pavlakom i positi je pecenim susamom i kackavaljem.

Ostaviti sat vremena da odstoji i seci na kockice.

Savet

Odlino predjelo za roendane, i ostale proslave. Možete kombinovati po svojoj želji filove... Prijatno.