

Slana tost torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

време priprave: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24** parcaditosta
- **300 g** majoneza
- **100 g** kecapa ili ajvara
- **2** cašekisele pavlake
- **100 g** pecenice
- **150 g** kackavalja
- **3** kuvana jajeta
- **3-4** kisela krastavcica
- **50 g** mariniranih šampinjona

Priprema

Tost hlebu odsecite krajeve pa poreajte na tacnu za služenje 6 komada. Premažite delom kisele pavlake, narendajte malo kackavalja pa preko njega kolutove pecenice. Preko premažite još jedan tanji sloj kisele pavlake, pa poreajte sledeci red tosta.

Njega premažite mešavinom kecapa i 100 g majoneza, preko narendajte kisele krastavcice i šampinjone, pa poreajte sledeci red tosta.

Njega premažite majonezom, preko narendajte kackavalj i 2 kuvana jajeta, pa poreajte i poslednji red tosta. Premažite odozgo mešavinom ostatka majoneza i ukasite kolutovima šunke i cajne kobasice ili po svojoj želji.

Savet