

Tost torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanjatost** hleba

Fil 1:

- **100 g** majoneza
- **120 g** kisele pavlake
- **1 mala** cašicakrem sira
- **4** kisela krastavica

Fil 2:

- **100 g** majoneza
- **120 g** kisele pavlake
- **200 g** šunkarice
- **2 kašike** kecapa

Fil 3:

- **100 g** majoneza

- **120 g** kisele pavlake
- **5** obarenih jaja
- **5** kiselih krastavcica

Premazivanje:

- **2** **caše** kisele pavlake

Posipanje:

- **200** gizrendanog kackavalja

Priprema

Fil 1: U vangli sjediniti majonez, pavlaku i krem sir, zatim dodati sitno iseckane ili izrendane krastavcice i sve izmešati kašikom.

Fil 2: Sjediniti majonez i kiselu pavlaku, zatim dodati šunkaricu sitno iseckanu ili izrendanu i kecap pa sve dobro izmešati.

Fil 3: Sjediniti majonez i pavlaku, dodati sitno iseckana ili izrendana jaja i sitno iseckane ili izrendane krastavcice i sve dobro izmešati.

Filovanje: Na tacnu porežati 6 kriški tosta, premazati sa Filom 1 - red tosta - premazati sa Filom 2 - red tosta pa premazati sa Filom 3 - red tosta pa celu tortu premazati sa 2 **caše** kisele pavlake.

Odozgo posuti sa izrendanim kackavaljem.

Savet