

Tricolore slana torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** grikote ili sitnog sira
- **100** g mortadele
- **par kašika** ajvara
- **1/2** pakovanja oblandi
- **par kašika** majoneza
- **1** veca pavlaka
- **150** g susama
- **100** g kackavalja
- **po ukusu** bibera

Priprema

Oblande preseći na pola (sastojci odgovaraju ovom razmeru pakovanja oblandi). U tri cinije rasporediti sir, pavlaku i po kašiku majoneza. U prvu ciniju dodati sitno seckanu mortadelu. U drugu ciniju prepeceni susam, a u trecu par kašika ajvara. Sve filove dobro sjediniti. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Postaviti prvu koru oblandi na tacnu pa od gore premazati filom od susama, zatim staviti drugu koru, dobro pritisnuti. Redjati sledeci fil od mortadele, pa trecu koru premazati sa filom od ajvara. Nastaviti po tom principu dok ne potrošite dva fila. Ostavite malo fila sa susamom pa njime premažite ostatak torte, dodajuci kiselu pavlaku ukoliko zatreba. Od gore posuti rendanim kackavaljem. Staviti na pola sata u frižider, pa služiti kao hladno predjelo. Prijatno!

Savet

Možete praviti ovu tortu i sa celim pakovanjem, ali u tom sluaju morate udvostruiti sastojke. Pošto je nas za sad samo dvoje ova tortica je i više nego dovoljna. :)