

Brza slana torta (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil:

- 400 gpavlake
- 300 gkackavalja
- 2 male cašekrem sira
- 200 gšunke
- 100 gmajoneza

Kora:

- 400 gslanih krekeri
- 200 gsusama
- 1 šoljajogurta

Priprema

Izrendati kackavalj i šunku pa dodati majonez, krem sir i pavlaku i polako promešati kašikom. Susam kratko, na tihoj vatri, propržiti u tiganju (bez ulja) i sačekati da se ohladi. Podlogu za slanu tortu posuti polovinom susama. Krekere potapati u jogurt i režati. Prefilovati polovinom fila pa ponovo staviti red krekeri i tako redom dok se ne utroši materijal. Odozgo posuti susamom pa ostaviti da se stegne. Seci na štangle ili kocke. Prijatno :)

Savet

Fil nije potrebno soliti jer su krekeri dovoljno slani.