

Slana torta da grisinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** listaobladne
- **500 g**feta sita
- **2** cašekisele pavlake
- **1 srednje pakovanjegr**isina sa kikirikijem
- **150 g**cajne
- **1 manja kriškatvr**dog sira
- **100 g**majoneza

Priprema

Izmrviti feta sir i tvrdi sir, pa sjediniti sa majonezom i pavlakom. Na prvi list oblande premazati malo fila, zatim pore?ati cajnu kobasicu tanko secenu, premazati opet fil. Zatim još jednu oblandu, opet fil, pa pore?ati grisine preko njih, staviti malo više fila, da se prekriju. Potom poslednju oblandu i premazati sa preostalim filom, (ako zafali dodajte još malo kisele pavlake).

Prostale grisine sitno izmrviti i posuti po torti.

Savet

Umesto ?ajne kobasice možete dodati drugi suhomesnati proizvod po ukusu.