

Slana torta (14)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetost hleba
- 2kisele pavlake
- **300 g**sitnog sira
- **200 g**šunkarice
- **10ak**kiselih krastavcica
- **200 g**majoneza
- **3 kašike**ajvara
- **200 g**krem sira
- **300 g**semenki
- **150 g**kackavalja

Priprema

Sir podeliti na 3 jednaka dela. U prvi fil dodati malo majoneza i pavlake i sitno iseckane kisele krastavce. Filovati tortu. Preko reati šunkaricu, pa pokriti tost hlebom. U drugi deo sira dodati ajvar i malo majoneza. Filovati tortu, reati preko šunkaricu, pa opet tost hleb. U treci deo sira sipati malo majoneza, par kašika krem sira i propržene semenke(suncokret, susam i semenke bundeve).

Filovati tortu, preko stavljati šunkaricu i pokriti poslednjim slojem tost hleba. Premazati celu tortu sa umešanom pavlakom, krem sirom i majonezom. Od gore narendati kackavalj. Ukrasiti po želji. Pre služenja ostaviti tortu u frižideru na par sati. Prijatno!

Savet

Umesto tost hleba ova torta se može praviti i sa oblandama. Obe varijante su sjajne za velike proslave