

Slana torta od oblandi (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**emanjih oblandi
- **300 g**tanko isecene šunkarice
- **300 g**krem sira
- **2 dl**kisele pavlake
- **200 g**majoneza
- Za posipanje:
- **malos**usama
- **malok**ackavalja

Priprema

Susam prepržiti na tihoj vatri. Pomešati kiselu pavlaku, majonez i krem sira i dobro izmešati dok se ne dobije kremasta masa. Ovom smesom filovati svaki list oblande, a na svaki drugi i četvrti list stavljati listove salame. Preko salame ponovo stavljati fil. Filovati i zadnji list oblande. Posuti rendanim kackavalj em, susamom i po nekom semenkom lana.

Savet