

Slana torta sa tost hlebom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 pakovanja tost hleba
- 400 g majoneza
- 2 pavlake
- 6 komada kiselih krastavaca
- 4 kuvana jaja
- 200 g šunke
- 150 g kackavalja
- 100 g sir

Priprema

U prvom filu stavljamo seckana jaja i krastavce i na to dodamo jednu pavlaku i 200 g majoneza. A u drugom filu stavljamo seckanu šunku i sir izgnjecen i na to dodamo jednu pavlaku i 200 g majoneza.

Sve se lepo sjedini i prvi i drugi fil i onda, prvo u plehu redjamo tost hleb, pa preko njega stavljamo od prvog fila, lepo namažemo i lepo rasporedimo fil. Zatim ide još jedan red tost hleb, pa onda drugi fil, i njega lepo rasporedimo i na kraju preko njega dodamo izrendani kackavalj.

Da napomenem ova torta je mnogo lepša kad se sprema od danas za sutra, jer tada se sve lepo sjedini, kad odstiji. Jednostavno, a veoma ukusno!!! Prijatno!!