

Tost torta u obliku kucice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** integralnog tost hleba
- **500** gurde
- **300 g** mortadele
- **300 g** šunke
- **300 + 300 g** majoneza
- **300 ml** kisele pavlake
- **200 g** kackavalja
- **200 g** brokolija
- **3** ljutze crvene papricice
- nekoliko štapica
- so

Priprema

Sastaviti urdu, majonez i pavlaku, dodati sitno seckanu mortadelu i posoliti po ukusu. Od pripremljenog fila odvojiti 3-4 kašike za krov i ivicu kucice. Odvojiti 6 tost hleba za krov kucice. Na tacnu staviti u dva reda po 3 tost hleba pa filovati pripremljenom masom, opet tost i tako dok se ne utroši sav hleb. Po sredini na tri mesta zabosti štapice za ražnjice i na njih nasloniti ostalih 6 kriški tosta. Celu kucicu premazati sa ostalih 300 g majoneza i po njoj polepiti šunku. Od ostavljenog fila napuniti špric za tortu i istiskivati rubove krova i stranice kuce. Pored same ivice poreati brokoli i kolutove paprike. Od štapica napraviti prozore i vrata. Gotovu kucicu ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet