

Slana tost torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**atost hleba
- **400 g**trapist sira
- **400 ml**majoneza
- **4**pavlake
- **6**barenih jaja
- **600 g**šunkarce
- **8**kiselih krastavaca
- **malo**kecapa

Priprema

Pavlaku i majonez pomešati i podeliti na 3 dela.

Ostale sastojke iseckati ili izrendati na krupno rende.

I deo: barena jaja i krastavci.

II deo: 400 g šunkarice i malo kecapa, da dobije boju.

III deo: Staviti ostatak krastavaca i 200 g šunkarice i 300 g sira. Na najveću tacnu reati tost hleb, jedan do drugog. Premazivati I deo pa red tost hleba pa II deo pa tost hleb i tako redom.

Ukrasiti po želji.

Prijatno!

Savet

Od ove mere se dobije zaista izdašna slana torta. Idealno za vea slavlja. Broj porcija i vreme pripreme zavisi od vas. Ne morate koristiti ove sastojke, možete i neke po vašoj želji. Takoe ne morate ovim redosledom stavljati nadev.