

Slana torta sa tost hlebom (posna)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetost hleba**
- **1 teglakiselih krastavcica**
- **1 teglaajvara**
- **2tunjevine**
- **100 gposnog majoneza**
- **100 gkecpa**

Priprema

Sipati vodu iz krastavcica u ciniju i ostaviti sa strane. Iscediti tunjevine od ulja, sipati u ciniju, iseckati 4 krastavcica pa dodati tunjevini, dodati majonez i kecap.

Tost hleb umakati u vodu od krastavcica pa reati na tacnu, ja sam 6 komada po “kori”. Premazati ajvarom tost, pa ponovo reati tost, pa polovinu fila preko tosta, pa opet red tosta pa ajvarom premazati i opet red tosta i na kraju premazati tortu filom. Staviti da se hladi. Iseci i poslužiti.

Savet

Prijatno!