

## *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 gkecapa**

### **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 re?ati na tacnu, ja sam 6 komada po “kori”. Premazati ajvarom tost, pa ponovo re?ati 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!