

Slana tost torta sa pecenicom i pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kore:

- **12** komtost hleba

Nadev:

- **200** gmajoneza
- **2 dl** kisele pavlake
- **150** gkackavalja
- **150** gpecenice
- **3**kuvanih jajeta
- **3-4**pecene paprike

Priprema

U ciniji izmešati majonez i kiselu pavlaku.

Tvrdo skuvati, ohladiti i oljuštiti jaja.

Pecenicu iseci na kockice.

Pecene paprike ocistiti od ljuske i semena i sitno iseci.

Kackavalj narendati na krupnu stranu rendeta.

Na uzanu i dugu rolat tacnu staviti 4 kriške tost hleba.

Na prvu koru od tost hleba obilno naneti mešavinu majoneza i pavlake.

Ravnomerno posuti polovinu seckane pecenice.

Po celoj površini narendati kuvano jaje na krupnu stranu rendeta.

Preko toga posuti narendani kackavalj.

Pripremiti kriške tosta za drugu koru, tako što jednu krišku treba raseci na pola, polovine staviti na krajeve, a između njih tri cele kriške. Tako će torta biti stabilnija i kompaktnija pri secenju, jer se spojevi kriški neće poklapati.

Svaku krišku pre slaganja na donji nadev premazati mešavinom majoneza i pavlake, da se bolje zalepi i ne odvaja pri secenju, a i da se hleb dovoljno natopi nadevom.

Kada se formira druga kora, obilno je premazati nadevom...

Rasporediti drugu polovinu pecenice...

Preko toga seckane pecene paprike...

Narendati kuvano jaje.

Posuti narendani kackavalj.

Trecu koru formirati od 4 cele kriške tost hleba, ali i njih prethodno odozdo namazati nadevom.

Celu tortu, okolo i odozgo premazati preostalim nadevom i ostaviti u frižider da prenoci i da se sve stegne i sjedini.

Sutradan dekorisati tortu po želji od preostalih komada paprike, pa preko toga na sitnu stranu narendati kuvano jaje i kackavalj.

Savet