

Slana torta sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **400 g**sira
- **200 ml**majoneza
- **300 g**šunke salame
- **200 ml**kisele pavlake
- **200 g**kikirika
- **3 lista**oblande

Priprema

Umutiti fil od sira, margarina i majoneza. Posebno malo umutite kiselu pavlaku da se bolje razmazuje. Kikiriki sameljite krupnije u blenderu. Filom od Umutiti fil od sira, margarina i majoneza. Posebno malo umutite kiselu pavlaku da se bolje razmazuje. Kikiriki sameljite krupnije u blenderu. Filom od margarina, sira i majoneza premažite list oblande. Preko poreajte listove šunke ili salamu po vašem izboru, pa ih premažite pavlakom i dobro posolite kikirikijem. Stavite drugu oblandu i ponovite postupak. Pokrijte trecom obandom, premažite je filom i pospite kikirikijem.

Savet