

Slana torta sa krekerima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** feta sira
- **250 g** majoneza
- **300 g** pavlake
- **4** jajeta
- **6** kasikasusama
- **250 g** kackavalja
- **250 g** šunke
- **300 g** krekeri

Priprema

Majonez, pavlaku i feta sir izmešati i podeliti na tri dela. Prvi deo: Ubaciti seckanu šunku. Drugi deo: Ubaciti rendani kackavalj. Treci deo: Ubaciti 4 tvrdo skuvata rendana jaja. Svaki deo ponaosob dobro izmešati. U šerpu propržiti susam i ubaciti u deo gde smo stavili kuvana jaja. 100 g krekeri ide u jednu koricu. I kora od krekeri - fil sa šunkom. II kora od krekeri - fil sa kackavaljem. III kora od krekeri - fil sa kuvanim jajima i susamom. Nakon toga narendajte kackavalj preko torte. Ostavite u frižideru da odstoji nekoliko sati. Prijatno.

Savet

Možete se i na romboide, kockice kako volite. Po završetku ukrasiti peršunom. Idealno za slavlja. Moj predlog za hladno predjelo. Prijatno.