

Slana torta od tost hleba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16** parcatost hleba
- **250** g kisele pavlake
- **250** g majoneza
- **150** g pileceg parizera
- **100** g sira
- **2** kisela krastavcica
- **3** kuvana jajeta
- **1 kašika** ajvara
- **100** g kackavalja

Priprema

U ciniju dodajte kiselu pavlaku i majonez, kašikom dobro sjedinite. Ostavite 4 kašika za kasnije da se premaže torta. Umucenu pavlaku i majonez podelite na tri jednaka dela.. Prvi deo: Dodajte sitno iseckane krastavcice, kuvana jaja sitno izrendana. Drugi deo: Dodajte jednu kašiku ajvara i 50g izrendanog kackavalja. Treci deo: Dodajte izrendani pileci parizer i izrendani sir. Korice hleba nožem zaseci sa svih strana i sklonite. Na tacni ili odgovarajućem tanjiru pore?ajte tost hleb od po 4 parceta. Premažite hleba prvim filom, zatim pore?ajte opet drugi red tost hleba premažite drugim filom. Pore?ajte opet preko tost hleb i premažite na kraju sa trecim filom.. Na kraju pore?ajte preko i poslednji red tost hleba. Ostatkom fila od majoneza i kisele pavlake premažite celu tortu od hleba, zatim preko izrendati kackavalj i kuvano jaje. Tortu ukasite krastavcicima na kolutove ili po svojoj želji.

Savet

Slanu tortu od tost hleba napraviti dan ranije, da odstoji i dobro se stegne da se lakše seže na šnite i sjedini svoje ukuse. Prijatno!