

Slana torta sa tost hlebom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu:

- **2 pakovanjatost** hleba
- **100 g** kackavalja
- **1 šaka** susama

Za I fil:

- **300 g** stišnjene šunke
- **180 g** kisele pavlake
- **300 g** kecapa

Za II fil:

- **300 g** majoneza
- **180 g** kisele pavlake
- **4-5** kuvanih jaja

Za III fil:

- **300 g** sitnog sira
- **180 g** kisele pavlake
- **4-5** kiselih krastavcica

Priprema

Jaja obarite i isecite na sitne kockice, šunku u foliji i krastavcice takodje iseckajte na sitne kockice. Za prvi fil pomešajte kecap, pavlaku i šunku.

Za drugi fil majonez, pavlaku i seckana jaja.

Za treci fil sitni sir, pavlaku i seckane krastavcice. Svaki fil posolite po ukusu.

Na tacnu reajte red tost hleba (3x4 parceta), premažite filom od kecapa.

Ponovite hleb pa premažite filom od majoneza.

Ponovo hleb i završite filom sa krastavicima.

Od gore narendajte kackavalj i pospite šaku susama koji ste prethodno propržili. Ostavite sat vremena da odstoji u frižideru, secite na parcad kao tortu i služite.

Savet