

## **Slana torta sa tost hlebom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **18** kriškitost hleba
- **200** gkrem sira
- **200** gkisele pavlake
- **200** gmajoneza

#### **I fil:**

- **100** gšunke
- **1** kašikakecapa

#### **II fil:**

- **2**kuvana jajeta
- **4**kisela krastavcica

#### **III fil:**

- **100** gkackavalja

#### **Dekoracija:**

- peršun

- žumance

## **Priprema**

U ciniju stavimo kram sir, majonez i pavlaku. Mešamo dok se sve lepo je sjedini. Podelimo na tri dela.

U prvi fil dodamo šunku koju smo iseckali na kockice i kecap.

U drugi fil dodajemo narednana kuwanaja jaja i oceene narendane kisele krastavcice.

U treći fil dodajemo naredan kackavalj.

Skinemo koricu sa tost hleba i reamo u pleh 6 kriški kako bi smo formili prvu koru. Preko tost hleba stavimo prvi fil.

Zatim poreamo tost hleb i formiramo drugu koru. Preko stavimo drugi fil.

Preamo tost hleb i formiramo trecu koru. Preko stavimo treći fil.

Slanu tortu dekorišemo peršunom i narendanim žumancetom.

Ostavimo par sati u fružideru da se slana tosta dobro ohladi. Secemo štangle (kocke) željene velicine i uživamo u prelepom ukusu. Priatno.

## **Savet**