

Slana tost torta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetost hleba
- **200 g**krem sira
- **200 g**feta sira
- **100 ml**majoneza
- **180 ml**kisele pavlake
- **200 g**šunkarice
- **5**kiselih krastavcica
- **2 kašike**kukuruza šećerca iz konzerve
- **100 g**kackavalja

Priprema

Izgnjeciti feta sir viljuškom pa dodati krem sir, majonez i pavlaku. Sve lepo izmešati.

Dodati iseckane kisele krastavcice, kukuruz i iseckanu šunkaricu. Sve lepo sjediniti.

Tost hlebu iseci koricu, da ostane samo sredina. Potrebno je 24 parceta tost hleba.

Filovati torticu u 3 reda po 8 parceta hleba. Izmeu svakog reda stavljati fil i na kraju završiti filom.

Izrendati kackavalj pa rasporediti po površini tortice. Ostaviti da se dobro rashladi, a onda iseci na parcice pa poslužiti.

Savet