

Tost torta - slana



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **pakovanj**atosta
- 2 **case**kisele pavlake
- 500 g majoneza
- 200 g sitnog sira
- 2 **kasike**kecapa
- 250 g rendane šunkarice
- 4-5 tvrdo kuvanih jaja
- 2-3 seckana kisela krastavca

Priprema

Umutiti jednu teglu od 500 g majoneza sa 2 case kisele pavlake. Podeliti na tri dela. U prvi deo staviti sitno seckane kisele krastavce i 200 g sitnog sira, u drugi deo staviti kecap po želji, koliko ko voli i 250 g rendane šunkarice, u treći deo izrendati 4-5 tvrdo kuvanih jaja i 2-3 kisela krastavca. Reati na tačnu 3x4 reda tosta, svaki red mazati sa različitim filom i sve tako naizmenično dok se ne utroši i tost i fil. Namazati i završni red. Tortu ukasiti po želji. - PRIJATNO!

Savet

Ova slana tost torta je najlepša kada odstoji u frizideru 24 h. Nakon hladjenja sei je kao rortu . Ja sam ukasila sa rendanim tvrdo kuvanim jajima i keapom, stvar ukusa je sto se tie ukrašavanja.