

Slana torta od pecenih paprika



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za slanu tortu:

- **15** pecenih paprika
- **3** jajeta
- **250 g** majoneza
- **200 g** salame
- **200 g** kackavalja
- **100 g** brašna
- susam
- suncokret

Priprema

Ispeci papriku, oljuštiti, ocistiti od semenki, podeliti je na pola i ispohovati. Pomešati pavlaku i majonez. Salamu iseci na tanke kolutove, a kackavalj na tanke listice. Kad se paprika ohladi, reati na odgovarajucu posudu. Redosled: pohovana paprika, smeša od majoneza i pavlake, salama, smeša, kackavalj, smeša. Zatim opet red pohovanih paprika smeša, salama, smeša, kackavalj, smeša. Preostalom smešom filovati tortu. Posipati je rendanim kackavaljem i prepečenim susamom. Dekorirati semenom suncokreta.

Savet

Dok ne probate neete znati pravi ukus ove divne torte.