Slana torta sa paprikom i tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**manje tikvice
- **8**fileta paprike
- **2**jajeta
- **6 kašika**brašna
- + brašno za paniranje
- **2 dl**mleka
- **50 g**feta sira
- **200 g**praške šunke
- **200 g**kackavalja
- **2 dl**ulja
- so

Za preliv:

- **3**jajeta
- **1 dl**pavlake
- **4 dl**mleka

Priprema

Tikvice oljuštiti, uzdužno iseci na tanke listove, posoliti i ostaviti da puste vodu. Posebno umutiti 2 jajeta, 6 kašike brašna i mleko, dodati soli po ukusu i sve dobro izmešati. Listove tikvica osušiti pa ih uvaljati u brašno pa u smesu od jaja i pržiti ih na vrelom ulju dok ne porumene. Šunku iseci na rezance, a kackavalj izrendati. U nauljenu vatrostalnu posudu nareati polovinu pohovanih tikvica, prekriti polovinom fileta paprika posuti

polovinom šunke, sira i kackavalja. Tako ponoviti još jednom sa tim što za kraj ostavite nekoliko listova tikvica. Tortu preliti mešavinom jaja, mleka i pavlake. Peci na 200 C 60 minuta.

Savet

Odlian ruak ne tako skup, može da posluži ikao veera.