

Torta od paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 20-12 crvenih pecenih paprika
- 150 g sremskog sira
- 3 pavlake
- 2 krastavca
- 3 cena belog luka
- 1 veza peršuna

Priprema

Pecene paprike ispohovati i ocediti višak masnoce na papirnoj salveti.

Krastavac ocistiti i iseckati na tanke kolutove. Posoliti i ostaviti da pusti višak vode. Umutiti sir i pavlaku, dodati oceene krastavce, sitno iseckan beli luk i peršun i dobro promešati.

U plitak sud složiti red pohovanih paprika, premazati filom, pa ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Poslednji red treba da budu paprike. Tortu premazati pavlakom i posuti seckanim peršunom.

Dobro rashladiti pre služenja.