

Torta sa pohovanim paprikama



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **28** pohovanih paprika
- **700 g** majoneza
- **700 g** pavlake
- **500 g** kackavalja
- **500 g** tost šunke

Priprema

Ispohovati 28 crvenih paprika. Kada se ohlade svaku preseći uzdužno, ali da se ne raspadnu vec da ostanu sastavljene.

Pomešati pavlaku i majonez. Kackavalj iseci na tanke listice ili kupiti vec isecen. U pleh poreati red paprike pa premazati tankim slojem smese od pavlake i majoneza pa poreati kackavalj.

Zatim premazati tankim slojem smese od pavlake i majoneza.

Preko poreati tost šunku i premazati smesom od pavlake i majoneza.

Zatim poreati isphovane paprike, premazati smesom od pavlake i majoneza i tako postupak ponavljati dok se ne utroši materijal.

Tortu završiti sa redom pohovanih paprika. Odozgo tortu premazati sa debljim slojem smese od pavlake i

majoneza pa na to izrendati kackavalj.

Savet