Slana torta od pohovanih tikvica i paprika

Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednje tikvice
- 10-ak paprika
- 150 g kackavalja
- 150 g šunke (pileca prsa)
- 3 kisele pavlake
- 2 manje kutije krem sira
- 1 cešanj belog luka
- zacina po zelji
- malo majoneza
- malo soli

Priprema

Oprane i oljuštene tikvice iseci po dužini, i njih i paprike ispohovati. Kackavalj i šunku narendati na krupno.

Pomešati 3 kisele pavlake, 2 manje kutije krem sira, malo majoneza, malo soli i istucanog belog luka.

Reati ovako: red ispohovanih tikvica, zatim premazati smesom od pavlake i ostalih sastojaka, narendati kackavalj i šunku pa opet premazati belom smesom, preko poreati pohovane paprike, premazati belom smesom, preko kackavalj i šunka, bela smesa i zavrsiti sa pohovanim tikvicama.

Preko premazati tortu belom smesom i po želji malo ukrasiti. Staviti je u frizideru da se stegne i sluziti kao

predjelo. Prijatno!!!