

Slana tortica



Sastojci

Za pohovane paprike:

- 10-ak pecenih paprika
- 2 jajeta
- po potrebi brašno
- so
- ulje

Fil I:

- 400 ml kisele pavlake

Fil II:

- 2 barena jajeta
- 150 g kiselih krastavaca
- 300 g šunke
- 100 g kackavalja
- 1 kašika majoneza
- 1 kašicica senfa
- so

Priprema

Umutiti jaja i brašno, posoliti. Na zagrejanom ulju ispržiti ocišcene paprike, umocene u smesu od jaja.

Fil: Obarena jaja, krastavce, šunku i kackavalj izrendati. Posoliti, pa dodati majonez i senf. Promešati.

Reati redom pohovane paprike, pavlaku, pa fil i tako dok se ne utroši materijal.