

## Slana torta sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **10-12** pecenih paprika
- **300 g** sitnog sira
- **1** **caša** kisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **200 g** šunke
- **5** **komada** kiselih krastavica
- **4** jajeta
- **100 g** kackavalja

### Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti, posoliti i ispohovati. Poreati na tacnu polovinu pohovanih parika i premazati polovinom sledeceg fila: izmesati sir, pavlaku, majonez, sitno seckanu šunku i krastavice.

Preko fila poreati skuvana jaja isecena na kolutove.

Preko jaja staviti paprike i ostatak fila. Odozgo narendati kackavalj. Ostaviti u frižider da se stegne.

### Savet