

Slana torta sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crvenih paprika
- **4** jajeta
- **300 g** sitnog sira
- **1** kisela pavlaka 20% mm
- **300 g** praške sunke
- **100 g** kackavalja - gauda, edamer...

Priprema

Papriku oprati i ispeci, ja sam u rerni, kada se ohladi, oljuštiti i izdvojiti semenke. Malo je posoliti. Izlupati jaja, pripremiti brašno i ispofovati paprike, ja ih prvo uvaljam u brašno, pa jaja, pa ponovo brašno. Sir sjediniti sa pavlakom. I sad sledi redjanje: red paprike, red sira, red šunke i tako dok ne istrošite materijal.. Ja sam za poslednji sloj ostvila da bude sir, a odozgo narendala kackavalj.

Savet