

Torta sa pecenim paprikama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 crvenih mesnatih paprika

Za fil:

- 300 g Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- 100 g praške šunke
- 3 kuvane šargarepe
- 3-4 manjih kiselih krastavcica
- 3 kuvama jajeta
- 100 ml majoneza
- 200 ml kisele pavlake
- 3 cenele luka

Za ukrašavanje:

- 2 kiseli krastavci
- malo sveži list peršuna

Priprema

Cele paprike ispeci na tepsiji na 200 stepeni uz povremeno okretanje. Potom ih ocistiti od semenki, oguliti i ostaviti da se ocede. Šargarepu kuvati dok ne omeksa, a jaja tvrdo obariti. Nakon toga sitno iseckati šargarepu i jaja. Zatim sitno iseckati šunku, krastavce i beli luk. Posebno umutiti sitan sir sa 100 ml pavlake i majonezom,

pa dodati pripremljenu šargarepu, jaja, beli luk, krastavcice i šunku. Sve lepo sjediniti. Pecene i očišćene paprike iseci na cetiri dela (uzdužno) i poredjati na plitku tacnu, a preko premazati pripremljeni sir. Potom ponovo poredjati paprike, nafilovati i odgore završiti paprikama. Tortu odložiti u frižider da se dobro stegne. Pre služenja umutiti preostalu kiselu pavlaku i premazati odgore. Ukrasiti kiselim krastavciccima i svežim listom peršuna ili po želji.

Savet