

Slana torta sa paprikom i tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manje tikvice
- 8 fileta paprike
- 2 jajeta
- **6 kašikabrašna**
- + brašno za paniranje
- **2 dl** mleka
- **50 g** feta sira
- **200 g** praške šunke
- **200 g** kackavalja
- **2 dl** ulja
- so

Za preliv:

- 3 jajeta
- **1 dl** pavlake
- **4 dl** mleka

Priprema

Tikvice oljuštiti, uzdužno iseci na tanke listove, posoliti i ostaviti da puste vodu. Posebno umutiti 2 jajeta, 6 kašike brašna i mleko, dodati soli po ukusu i sve dobro izmešati. Listove tikvica osušiti pa ih uvaljati u brašno pa u smesu od jaja i pržiti ih na vrelom ulju dok ne porumene. Šunku iseci na rezance, a kackavalj izrendati. U napoljenu vatrostalnu posudu nareati polovinu pohovanih tikvica, prekriti polovinom fileta paprika posuti

polovinom šunke, sira i kackavalja. Tako ponoviti još jednom sa tim što za kraj ostavite nekoliko listova tikvica. Tortu prelitи mešavinom jaja, mleka i pavlake. Peci na 200 C 60 minuta.

Savet

Odljan ruak ne tako skup, može da posluži ikao veera.