

# **Torta sa pohovanim paprikama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **28**pohovanih paprika
- **700** gmajoneza
- **700** gpavlake
- **500** gkackavalja
- **500** gtost šunke

## **Priprema**

Ispohovati 28 crvenih paprika. Kada se ohlade svaku preseći uzduzno, ali da se ne raspadnu vec da ostanu sastavljene.

Pomešati pavlaku i majonez. Kackavalj iseci na tanke listice ili kupiti vec isecen. U pleh poreati red paprike pa premazati tankim slojem smese od pavlake i majoneza pa poreati kackavalj.

Zatim premazati tankim slojem smese od pavlake i majoneza.

Preko poreati tost šunku i premazati smesom od pavlake i majoneza.

Zatim poreati ispohovane paprike, premazati smesom od pavlake i majoneza i tako postupak ponavljati dok se ne utroši materijal.

Tortu zavrsiti sa redom pohovanih paprika. Odozgo tortu premazati sa debljim slojem smese od pavlake i

majoneza pa na to izrendati kackavalj.

**Savet**