

## *Slana torta od pecenih paprika sa sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 20-tak pecenih paprika
- malo ulja
- 500 g sira
- 1 pavlaka
- 2 cena belog luka
- 1 barene šargarepa

### **Priprema**

Potrebne su vam jedno 20-tak pecenih paprika koje ispuhujete u jaja i ostavite na papirnatu salvetu da upije višak masnoce.

Za to vreme napraviti fil od 5 pecenih paprika, malo ulja i 500 g sira, dodati jednu pavlaku i dva cena belog luka.

Zatim uzeti paprike i reži ih (oblik možete sami da izaberete, ja sam kupila zvezdate tanjire u ovom slucaju), a između svakog reda stavlјati fil. Kad narežite sve paprike premazati pavlakom i po želji ukasite.

Ja sam u ovom slucaju špicem za tortu iscrtala ove pufnice, a od barene šargarepe sam napravila cvetice, Nadam se da vam se sviđa. Torta je ukusna.

Ovo je moj omilјeni recept za predјelo. Probajte.