

Slana torta od pohovanih paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 20 paprika

Fil:

- 400 g belog sira
- 400 g kisele pavlake
- malo soli
- 400 g pileca prsa ili neke druge salame
- kiseli krastavcici po ukusu
- beli luk po ukusu
- kackavalj

Priprema

Slana torta od pohovanih paprika kolicina fila zavisi od paprika. Ja sam pravila od 20 paprika paprika, isphovati na klasican nacin prvo u brašno, pa u jaja na vrelom ulju. Ohladiti paprike.

Fil: 400 g belog sira, tipa feta, sira zlatarskog, sjenickog, kog imate u kuci.

400 g kisele pavlake, sir i pavlaku umutiti mikserom na najslabijoj brzini i malo osoliti.

400 g pilecih prsa, ili neke druge salame, izrendati na rende kao jabuke kad rendamo.

Paprike složiti jednu do druge i namazati filom od sira i pavlake, zatim složiti rendanu salamu, dodati seckani kisele krastavcice po ukusu, i belog luka po ukusu, pa onda opet složiti paprike i fil i tako dok ima fila i paprika.

Gotovu tortu premazati pavlakom i ukrasiti rendanim kackavaljom.

Uživajte u ukusu prijatno!