

Torta od pohovanih paprika



Sastojci

Potrebno je:

- oko 20 većih paprika
- 5 jaja
- 1/2 kg mrvljenog sira
- 300 g salame
- 300 g kackavalja
- 2 pavlake
- jaja i brašno za pohovanje

Priprema

Pohovati paprike i poređati u tave. Preko toga staviti umućena belanca u koja je dodato 1/2 kg mrvljenog sira.

Preko toga poređati, kolutove salame, pa onda narendati kackavalj, a onda opet poređati pohovanu papriku.

Sve to preliti sa umućena 5 žumanaca sa 2 pavlake. Peci na 180-200 stepeni, dok ne porumeni.