

## Paprika torta



### Sastojci

#### Potrebno je:

- oko 12 listova pecenih paprika
- 2 jajeta
- brašno
- kisela voda
- 100 g feta sira
- 150 g sitnog sira ella
- 1 kisela pavlaka
- 130 g praške šunke
- 4 kiselih krastavaca
- kackavalj
- parmezan
- 100 g majoneza

### Priprema

Pecene paprike ocistiti od semenki, preseći uzduž da se dobiju polovine. Umutiti mikserom jaja, brašno i kiselu vodu, da smesa bude malo gušća, od smese za palacinke. Umakati paprike i pržiti na ulju. Gotove paprike redjati na kuhinjski ubrus, da upije masnocu. Ostaviti paprike da se skroz ohlade.

Izgnjeciti feta sir, dodati ella sir i pavlaku. Sitno iseckati prašku šunku i krastavcice, pa dodati prethodnoj smesi. Izrendati kackavalj kolicine po ukusu i sve promešati.

U pleh poredjati paprike, premazati ih pripremljenim filom, ponovo poredjati paprike, pa premazati filom. Preko fila posuti parmezan. Prijatno!