

Slana torta sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml ulja
- 300 gr brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 350 g očišćenih pecenih crvenih paprika
- 2 kašike pavlake
- 50 g majoneza
- 100 g stisnjene šunke
- 100 g grendanog kackavalja
- malo svežeg krastavca za dekoraciju

Priprema

Mikserom penasto umutite jaja pa dodajte mleko i ulje. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i so. Dodajte prethodnoj smesi i malo izmiksajte.

Na kraju dodajte pecene paprike i promešajte varjačom.

Smesu izlijte u podmazan pleh velicine 26 cm i pecite u prethodno zagrejanom rebrnjaku na 200 stepeni oko 40 minuta.

Nakon toga izvadite iz kalupa i ostavite na sobnoj temperaturi da se ohladi.

Sjedinite pavlaku i majonez i dodajte izrendanu stišnjenu šunku.

Dobijenom smesom premažite tortu od gore i sa strane.

Pospite je izrendanim kackavaljem. Od gore dekorišite svežim krastavcem isecenim na kolutove. Ostavite u frižideru da se rashladi pa poslužite.

Savet