

Slana torta (muska) od pecenih paprika



težina: **srednje**

za: **6** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**vecih pecenoh paprika
- prezle
- so
- suvi biljni zacin

Fil:

- 3srednja krompira
- 4jajeta
- 200 gsira
- 4 kašikabrašna
- 1 šoljajogurta
- 1/2 šoljeulja
- slaninica, salama ili po želji
- 1/2 kesiceprašak za pecivo

Priprema

Sjediniti prezle so i suvi biljni zacin i u to uvaljati predhodno očišcene paprike od semena.

Jaja, sir, jogurt i ulje sediniti lepo i u to dodati brašno, pola prašak za pecivo, rendan krompir i seckanu slaninicu.

U vatrostalnu posudu reati pariku pa fil i tako dok ima ja sma imala za 3 reda parike i odzgo fil na kraju. Peci u

zagrejanoj rerni nekih 40 minuta prvo na jacoj pa na laganijoj vatri zadnjih 15 minuta.

Savet

Ovako sma ja, ali verujem da i vi sami možete ove osnove kombinovati sa namirnicama koje se vama sviaju tipa rendati kakavlja odozgo bilo bi super prihvata svaku izmenu možda i mleveno meso ak... Probajte napraviti po vašem ukusu i bie vam omiljeno jelo... Prijatno.