

Slana torta sa paprikama



Sastojci

Potrebno je:

- 15 komada crvenih, pecenih paprika
- 1/2 kg krem sira (ili sremskog sira)
- 1 kisela pavlaka
- 300 g praške šunke
- 150 g slaninice (koja nije masna)
- 300 g kackavalja
- 1/2 vezice seckanog peršunovog lišca
- oštro brašno
- 4 jajeta
- oko 150 g prženog susama

Priprema

Pecene paprike oljuštiti, posoliti i uvaljati pre pohovanja u oštro brašno, jaja i na kraju u prženi susam. Ispohovati paprike i staviti ih da se hlađe. Za to vreme pripremiti fil.

Sjediniti krem sir, 150 g rendanog kackavalja, 1 pavlaku, 300 g praške šunke izrendati, (tako je mnogo brže od seckanja, a efekat je isti), sitno seckani peršun i sitno seckanu domaću ne masnu slaninicu. Soli dodati ako je potrebno.

Tortu filovati redom: Paprike, fil...treba da bude 3 reda paprika i 3 reda fila.

Na kraju odozgo narendati ostatak sira kackavalja i iseci tortu na kocke. Prijatno!