Slana majomnez torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 pecenih paprika
- 3 jajeta
- 250 g majoneza
- 2 kisele pavlake
- 200 g salame
- 200 g kackavalja
- 100 g brašna
- ulje
- so
- prepeceno seme susama
- seme suncokreta

Priprema

Ispeci papriku, oljuštiti, ocistiti od semenki, podeliti je na pola i ispohovati. Pomešati pavlaku i majonez. Salamu iseci na tanke kolutove, a kackavalj na tanke listice. Kad se paprika ohladi, reati na odgovarajucu posudu.

Redosled: Pohovana paprika, smesa od majoneza i pavlake, salama, smesa od majoneza i pavlake, kackavalj, smesa od majoneza i pavlake, zatim opet red pohovanih paprika, smesa od majoneza i pavlake, salama, smesa od majoneza i pavlake, kackavalj, smesa od majoneza i pavlake.

Preostalom smesom filovati tortu. Posipati je rendanim kackavaljem i prepecenim susamom. Dekorisati semenom suncokreta.