

## ***Slana tortica***



## **Sastojci**

### **Za pohovane paprike:**

- 10-ak pecenih paprika
- 2 jajeta
- po potrebi brašno
- so
- ulje

### **Fil I:**

- 400 ml kisele pavlake

### **Fil II:**

- 2 barena jajeta
- 150 g kiselih krastavaca
- 300 g šunke
- 100 g kackavalja
- 1 kašika majoneza
- 1 kašicica senfa
- so

## **Priprema**

Umutiti jaja i brašno, posoliti. Na zagrejanom ulju ispržiti očišćene paprike, umocene u smesu od jaja.

Fil: Obarena jaja, krastavce, šunku i kackavalj izrendati. Posoliti, pa dodati majonez i senf. Promešati.

Reati redom pohovane paprike, pavlaku, pa fil i tako dok se ne utroši materijal.