

Slana torta sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12** pecenih paprika
- **300** g sitnog sira
- **1** cašakisele pavlake
- **100** gmajoneza
- **200** g šunke
- **5** komadakiselih krastavcica
- **4** jajeta
- **100** g kackavalja

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti, posoliti i ispohovati. Poreati na tacnu polovinu pohovanih parika i premazati polovinom sledeceg fila: izmesati sir, pavlaku, majonez, sitno seckanu šunku i krastavcice.

Preko fila poreati skuvana jaja isecena na kolutove.

Preko jaja staviti paprike i ostatak fila. Odozgo narendati kackavalj. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet