

Slana rozen torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** listaslanih rozen korica
- **10** pecenih paprika
- **250 g** šunke
- **2** cašekisele pavlake
- **100 g** majoneza sa mediteranskim biljem
- **100 g** majoneza sa renom
- **100 g** sirnog namaza sa ukusom šunke
- **3** kuvana jajeta

Pohovanje:

- **2** jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli
- ulje

Priprema

Pecene paprike uvaljati u brašno, umucena jaja, prezle i pržiti u dubokom vrelom ulju sa obe strane dok ne porumene. Sastaviti sirni namaz i jednu ipo cašu kisele pavlake. Na rozen koricu namazati tanak sloj pomešanog sirnog namaza sa pavlakom, poređati pohovane paprike, preko njih namazati majonez sa biljem, poređati listove šunke, premazati sirnim namazom i staviti drugi list rozen kore. Preko kore premazati sirni namaz, poređati pohovane paprike, premazati majonezom sa renom, poređati šunku, opet sirni namaz i treca kora. Koru namazati sa ostatkom kisele pavlake pa preko narendati jaja.

Savet