

Slana torta od pecenih paprika sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 20-tak pecenih paprika
- malo ulja
- 500 g sira
- 1 pavlaka
- 2 cena belog luka
- 1 barene šargarepa

Priprema

Potrebne su vam jedno 20-tak pecenih paprika koje ispuhujete u jaja i ostavite na papirnatu salvetu da upije višak masnoce.

Za to vreme napraviti fil od 5 pecenih paprika, malo ulja i 500 g sira, dodati jednu pavlaku i dva cena belog luka.

Zatim uzeti paprike i reati ih (oblik možete sami da izaberete, ja sam kupila zvezdate tanjire u ovom slucaju), a izmeu svakog reda stavljati fil. Kad nareate sve paprike premazati pavlakom i po želji ukrasite.

Ja sam u ovom slucaju špicem za tortu iscrtala ove pufnice, a od barene šargarepe sam napravila cvetice, Nadam se da vam se svia. Torta je ukusna.

Ovo je moj omiljeni recept za predjelo. Probajte.