

Letnja slana torta



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **3 srednj**acrna luka
- **5**paprika
- **5**paradajza
- so

Za palacinke:

- **3**jajeta
- **7 kašik**abrašna
- **1 kašik**aulja
- **2 dl**kisele vode
- **3 srednj**akrompira sitno narendana
- so

Još:

- **180 ml**kisele pavlake

Priprema

Crni luk iseci na sitno, paprike na kocke, paradajz na komade. Na ulju popržiti luk dodati papriku, so malo dinstati dodati paradajz i kuvati oko 30 minuta.

Jaja pomešati sa brašnom umešati kiselu vodu, ulje, so, krompir ispeci 4 palacinke.

Kalup za torte nauljiti staviti jednu palacinku malo pavlake fil palacinka pavlaka fil palacinka i pavlaka peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet