

Pikantna torta od palacinaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- **500 g**brašna
- **po osecaju**uvode i mleka
- **1 kašica**soli i šecera
- **4**jajeta

Za nadev:

- **300 g**šunke
- **200 g** pavlake
- **100 g**jogurta
- **300 g**rendanog sira
- **300 g**ajvara
- **2**jajeta

Priprema

Sastojke za palacinke sve umesiti mikserom ili rucno sa žicom. Ja licno uvek mutim rucno sa žicom. Stavljam uvek i so i šefer tako da palacinke možemo jesti i slane i slatke. :-)

Za nadev se umuti pavlaka sa jogurtom i doda se sitno nasekcana šunka. Ja ne stavljam nikakve zacine i so, posto je šunka slana sama po sebi.

Onda pecem palacinke u tavi. Tepsiju ili drugu posudu za peci namažem sa cetkicom uljem sasvim malo. Tada ream sledecim redosledom: palacinka - ajvar - pavlaka - jogurt - šunka - rendani sir - palacinka... Na kraju sam stavila palacinku i u ostatak pavlake - jogurta - šunke umutim 2 jajeja i prelijem preko torte.

Pece se u zegrejanoj rerni na 200 C dok preliv ne porumeni (oko 30 minuta).

Savet

Preostale palainke se naravno iskoriste za zaslivanje :-)