

Omlet torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **6 kašik**abrašna
- **4 kašik**emleka
- so, biber
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- list peršuna
- **3**paprike
- **1-2 sredn**jetikvice

Namaz.

- **300 g**krem sira
- **400 ml**milerama/kisele pavlake
- **200 g**šunkarice

Ostalo:

- crvena mlevena paprika

Priprema

Iseckati papriku na sitne kockice i zajedno sa crnim lukom par minuta prodinstati. Zaciniti. Iseckati tikvicu i zajedno sa belim lukom i peršunom prodinstati kratko. Umutiti u dve posude po 5 jaja sa 3 kašike brašna i 2 kašike mleka i u svaku dodati povrce. Ispeci u tiganju po 4-5 palacinki. Spremiti nadev od krem sira, milerama i šunkarice. Filovati palacinke nadevom, celu tortu premazati sa preostalim nadevom-ostavite par kašika pre nego što dodate šunkaricu. Pospite sa malo crvene mlevene paprike i ostavite da se dobro ohladi u frižideru minimum 2 sata. Ukoliko želite da izgleda dekorativnije vi dodajte jednu crvenu i zelenu papriku.

Savet

Ne morate dodavati šunkaricu nije neophodno. Možda e vam biti potrebno još oko 2 dl dodatne kisele pavlake sve zavisi koliko imate palainki i koliko fila nanosite.