

Slana torta od palacinaka



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **300 ml** kisele vode
- 3 jajeta
- **3 kašike** ulja
- **po želji** soli

Za nadev:

- **200 g** biljnog kackavalja
- **200 g** šunke
- **200 g** pavlake
- **200 g** kecapa
- **po želji** susama
- **malo** biljnog zacina
- **100 g** sitnog sira
- **po želji** origano

Priprema

Napraviti 11 palacinki. Zatim ih reati u ciniju redom palacinka-pavlaka-susam-palacinka-kecap-origano-palacinka-pavlaka-šunka-palacinka-biljni kackavalj-i sve tako redom do poslednje. Poslednju palacinku preliti kackavaljem, pavlakom, kecapom.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 15 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti toplo uz sok ili jogurt. Prijatno!