

## **Tomatelo tortica**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2**jajeta
- **200** mlvode
- **200** mlmleka
- **50** mlulja
- brašna po potrebi (da bude redje)

#### **Za fil:**

- **1**jaje
- **200** g parmezana
- **200** g šunkarice
- **2** kašike Tomatela
- **1** kašicica origana

### **Priprema**

Podeliti umucenu masu na dva dela pa u jedan deo dodati 4 kašika Tomatela, a drugi deo je beo. Ispržiti palacinke i bele i crvene. Pripremiti fil za palacinke: 1 jaje, 200 g parmezana, 200 g rendane šunke, 2 kašike Tomatela, 1 kašicica origana. Sve dobro sastaviti i filovati palacinke: bela-fil-crvena... tako do kraja ispeci na 250 C samo 10 minuta. Ispecenu torticu preruciti na tanjur i dekorisati...

### **Savet**