

Slana torta (7)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **400 g** brašna
- 5 jaja
- **8 dl** mleka
- **1 dl** kisele vode
- so

Za fil I:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavic** crnog luka
- **malosoli**

Za fil II:

- **250 g** šampinjona
- **250 g** praške šunke

Za fil III:

- **400 g** kackavalja

Preliv:

- 2 dl kisele pavlake
- 2 jajeta
- 1 dl mleka

Priprema

Umesiti testo za palacinke srednje gustine, i ispeci 16 palacinki. Za pripremu prvog fila prvo treba izdinstati jednu glavicu crnog luka na ulju, i dodati mleveno meso, pa dinstati još 10-tak minuta. Za drugi fil treba izrendati pecurke, propržiti na ulju 2-3 minuta, pa dodati izrendanu šunku, i sve to dinstati još 5 minuta. Za treci nadev je potrebno samo izrendati kackavalj. U dublji sud, koji bi trebao da bude približnog precnika kao i palacinka, prvo na dno staviti palacinku, pa preko nje staviti 1/5 kolicine prvog nadeva. Preko toga ide palacinka, pa 1/5 drugog nadeva. Opet staviti palacinku, pa dodati 1/5 izrendanog kackavalja. Sve ovo ponoviti 5 puta, i od gore staviti palacinku. Iseci celu tortu na 8 jednakih delova, i od gore zaliti sa prelivom. Ubaciti u rernu zagrejanu na 180 stepeni, i pustiti 20-tak minuta da se zapece. Jede se toplo.

Savet

Po želji dodati na tortu cele masline (crne ili zelene) radi dekoracije.