

## *Slane tortice od mini palacinke*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 4 jajeta
- 2,5 šoljemleka (2 dl)
- 1/2 šoljeulja
- 1 kašicicaulja
- 1 kašicicašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 3 šoljebrašna

#### **I još:**

- 1 teglaajvara
- po potrebikisele pavlake
- po potrebisušeni vlašac (ili svež)

### **Priprema**

U dublju posudu staviti sve suve sastojke i promešati žicom.

U drugu posudu izlomiti jaja i umutiti žicom ili mikserom.

Dodati mleko i sve to sjediniti sa suvim sastojcima. Na kraju dodajte ulje. Dobro umutiti da nema grudvica.

Masa treba da bude gušća nego za obične palacinke.

Dobro zagrijati mali teflonski tiganj, ili veći ako nemate mali, podmazati sa malo ulja i malom kutlacom sipati smesu na sredinu tiganja. Pošto je masa gusta, a tiganj vruć neće se masa razlivati već će se napraviti mala palacinka. Pecite je par minuta, dok ne počnu da se pojavljuju baloncici koji pucaju i ostavljaju rupice što znači da može da se okrene na drugu stranu.

Dovoljno je minut da se peče sa druge strane i možete da malu palacinku izvadite u već pripremljen topli tanjir. Postupak ponavljajte dok imate smesu.

Kada ispecete sve male palacinke na posebni tanjir stavite jednu palacinku namažite je kiselom pavlakom, stavite drugu palacinku koju namažite ajvarom, zatim ponovite ovo još jednom tako da dobijete malu slanu torticu od 4 male palacinke sa po 2 reda kisele pavlake i 2 reda ajvara, tako da odozgo bude ajvar. U sredinu stavite kašiku kisele pavlake i ukasite seckanim vlašcem. Napravite onoliko malih tortica koliko imate materijala ili osoba za koje spremate. Poslužite toplo bilo kao slani obrok ili predjelo.

## **Savet**