

Slana torta sa tikvicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- **1** dlmleka
- **1** dlkisele vode
- **1** dlobicne vode
- **6** kašikaulja
- **300** gbrašna

Za fil:

- 1veca tikvica
- **100** gpirinca
- **200** gšunkarice
- **1** cašapavlake
- **po** ukususoli
- **1** kašikazacinskog bilja
- **prstohvat**miroiije
- **malobibera**

Za dekoraciju:

- **1 ravna kašika**aleve paprike
- **1 glavica**crnog luka
- **1** zreo paradajz
- **1**sveža paprika

Priprema

Jaja umutiti žicom, dodati mleko, vodu i brašno. Žicom mutiti testo dok ne nestanu grudvice. Dodati i ulje. Napraviti smesu za palacinke, ako je gusta masa dodati još malo vode. Na uobicajen nacin ispržiti palacinke sa obe strane. Pirinac isprati i staviti da se kuva. Kad provri smanjiti temperaturu i pustiti da vri 15 minuta. Tikvicu oguliti i iseci na kocke. Staviti da se kuva. I za nju je potrebno 15-tak minuta. Kad je skuvana štapnim mikserom izmutiti, dodati soli, zacinsko bilje, bibera, miroije. Pustiti da se ohladi. Sjediniti hladan pirinac, tikvicu, dodati pavlaku i iseckanu šunkaricu. Ovim filom filovati palacinke i slagati jednu na drugu dok ne potrošite sastojke.

Dekorirati alevom paprikom, kolutima crnog luka, svežom paprikom i paradajzom. Pustiti da se dobro rashladi i uživati u prelepom ukusu. Ovo jelo može biti prilog, predjelo ili pak glavno jelo.

Prijatno.

Savet