Slana torta od palacinki



Sastojci

Za palacinke:

- 1 glavica crnog luka
- 250 g šargarepe
- 1 veza peršuna
- 75 g dimljene slanine
- 1 jaje
- so po potrebi
- 150 g brašna
- 2,5 dl mleka
- 1 struk praziluka
- malo ulja

Za fil:

- 400 g krem sira

Priprema

Ocistiti luk, šargarepu i praziluk, peršun sitno iseckati, a slaninu na kockice. Luk sitno iseckati, dodati mu jaje, so, brašno i mleko.

Masu podeliti na dva dela. U jedan deo, dodati rendanu šargarepu i peršun, a u drugi seckan praziluk i slaninu. Ispeci palacinke da porumene.

Ohladjene ih redjati jednu na drugu, a svaku premazati krem sirom kao tortu.