

## ***Torta od palacinki (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za pripremu:**

- **16** ispečenih palacinaka
- **200 g** Moja Kravica krem sira
- **100 g** pecenice
- **100 g** izletnicke kobasice
- **2 dl** kecapa
- **200 g** gauda
- **2** jaja
- **2 dl** mleka
- **po ukusu** origana

### **Priprema**

Svaku palacinku celom površinom premažite Moja Kravica krem sirom, po dužini svake stavite malo pecenice malo izletnicke kobasice, prelijte kecapom, pospite origanom, a od gore narendajte gaudu.

Preklopite palacinku na pola pa još na pola tako da se dobiju četvrtine. Tako postupite sa svim palacinkama. Vatrostalnu posudu pouljite pa u nju poređajte po dnu polovinu pripremljenih palacinaka.

Jaja ulupajte viljuškom, dodajte preostali krem sir i 2 dl mleka. Polovinu toga prelijte preko palacinaka, od gore narendajte celom površinom gaudu.

Preostale palacinke poređajte preko sira, njih prelijte ostatkom jaja i mleka i ponovo narendajte sir.

Vatrostalni sud stavite u hladnu rernu, ukljucite na 200 stepeni i pecite 40 minuta. Secite na kriške i služite.

## **Savet**