

Tomatelo tortica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 ml vode
- 200 ml mleka
- 50 ml ulja
- brašna po potrebi (da bude redje)

Za fil:

- 1 jaje
- 200 g parmezana
- 200 g šunkarice
- 2 kašike Tomatela
- 1 kašičica origana

Priprema

Podeliti umucenu masu na dva dela pa u jedan deo dodati 4 kašika Tomatela, a drugi deo je beo. Ispržiti palacinke i bele i crvene. Pripremiti fil za palacinke: 1 jaje, 200 g parmezana, 200 g rendane šunke, 2 kašike Tomatela, 1 kašičica origana. Sve dobro sastaviti i filovati palacinke: bela-fil-crvena... tako do kraja ispeci na 250 C samo 10 minuta. Ispecenu torticu preruciti na tanjir i dekorisati...

Savet