

Torta od palacinki (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15-tak**palacinki
- **250 gm**levenog mesa
- **100-150 ml**pavlake za kuvanje
- **1**jaje
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1/2 vezice** svežeg peršuna

Priprema

Umutiti smesu za palacinke po svom receptu i ispeci.

Crni luk iseci na kockice i propržiti na buteru, pa dodati mljeveno meso i pržiti dok ne promeni boju. Zaciniti po ukusu, a pred kraj dodati sitno iseckan peršunov list.

Stavljati jednu po jednu palacinku u manju tepsiju, svaku nafilovati mesom i kašikom rasporediti pavlaku.

Poslednju palacinku staviti odozgo i iseci tortu na trouglove.

Ugrejati pecnicu, a za to vreme umutiti pavlaku sa jajetom, preliti i peci da se uhvati lepa korica.

Savet

Prijatno!