

## *Slana torta (17)*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **50 g** salame
- **100 g** paprike
- **3** jajeta
- **100 ml** jogurta
- **50 g** brašna
- **1 kašičica** susama
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

#### **Za fil:**

- **180 g** svežeg sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** so

#### **I još:**

- **1 kašica** susama

#### **Za prženje:**

- **2 kašice** maslaca

## **Priprema**

Jaja izmutiti viljuškom, dodati sve iseckano: salamu, papriku, dodati jogurt, brašno, so, biber, susam. Sve izmešati. Teflon tiganj 20 cm, staviti malo maslaca, pola smese sipati i ispeci palacinku na laganoj vatri prvo sa jedne, potom sa druge strane, pazite kad je okrećete, polako, da ne pukne. Ispeci još jednu od ostatka smese. Palacinke preseći na pola. Sir pomešati sa pavlakom, posoliti po ukusu i filovati palacnike. U tavi ispržiti malo susam i posuti po gorenjem delu. Ostaviti u frižider da se ohladi.

## **Savet**