

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** kašikica susama
- po ukusu so
- po ukusu biber

Za fil:

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

I još:

- **1** kašika susama

Za prženje:

- **2** kašice cemaslaca

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 okrecete, 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