Slana torta od palacinki i heljdinog brašna

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240 g**heljdinog brašna
- **120 g**brašna tip 850
- **2**jajeta
- **1/2 kašicice**soli
- **700 ml**surutke

Za fil:

- **300 g**svežeg sira
- **2 gušca**jogurta
- **100 g**piza šunke
- **po ukusu**so

Za pecenje:

- **malo**ulja

Za posipanje:

- **malo**rendanog sira

Priprema

Zamolite mesara da vam jako tanko isece salamu, odabetite koju volite, a onda je iseckate na sitne kockice, dodati jogurt, sir, so, sve promešati. U zdelu staviti oba brašna, dodati so, jaja, surutku i sve žicom izmutiti. Peci palacinke, što tanje, sa jedne i druge strane. Sir pomešati sa jogurtom, dodati iseckanu salamu, posoliti po ukusu i sve izmešati. Staviti palacinku, fil, pa opet dok se sve ne potroši, na kraju dodati sitno izrendani tvrdi sir. Pošto moji vole i slatke palacinke, a da ne pecem još :) kad sam potrošila sav fil za slane, presekla sam na pola, da dobijem lepu visoku tortu :) (doduše sad je to pola torte) i na vrh narendala malo tvrdog sira. I svi zadovoljni, malo slanih, malo slatkih :)

Ova brašna i jogurt sam koristila.

Premazati svaku palacinku filom.

Preseci na pola, staviti jedno na drugo i gore narendati tvrdi sir.

a za sladokusce sa pekmezom od malina.

I bila je to jedna veoma fina slana tortica od palacinki. Verujte uz njih ide i dobro caša surutke. :) pa cak i salata.

Savet