

Slana palacinka torta



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za palacinke

- **2** jajeta
- **3 šolje od 2 dl**brašna
- **2 šoljemleka**
- **1 šoljakisele vode**
- **polapraska za pecivo**
- **1 kašikašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **po potrebi**obična voda

Za nadev

- **polabelog mesa od pileta**
- **manjacrvena paprika**
- **manja glavicacrnnog luka**
- **1 šoljaparadajz soka**
- **2 velike kašike pavlake**
- **1 kašikamajoneza**
- **po ukusu origano**
- **1 kašicicasoli**
- **200 g tvrdog sira**
- **1 jaje**
- **1 dl mleka**

Priprema

Sastojke za palacinke zamutiti (testo mora biti glatko, ni previše retko ni previše gusto, možda u ovom slučaju bolje gušće) i ispeci ih. Treba nam oko 10-tak palacinki, a i ako ostane, uvek se mogu pojesti slatke :-)

U tiganju propržiti sitno seckani crni luk, sitno seckano belo meso i sitno iseckanu papriku na malo ulja.

Zatim posle 15tak minuta dodati paradajz sok, pavlaku, majonez i origano. Posoliti i krckati dok se masa ne zgusne i ne sjedini.

Zatim uzeti okruglu vatrostalnu posudu i poredjati na dno 2 palacinke, pa nadev, pa posuti izrendanim sirom, pa opet palcinka (sada samo jedna) i tako dok se materijal ne potroši.

U posudi posebno izmutite 1 jaje, preostali izrendani sir i malo mleka, pa time prelijte zadnje poredjanu palacinku.

Posudu stavite u hladnu rernu (zbog vatrostalne cinije) i pecite na 250 stepeni dok se ne uhvati lepa zlatna korica.

Prijatno!

Savet

Moze se jesti toplo,a moze i hladno....Veoma ukusno,probajte!