

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 šolje mleka
- 1 šolja kisele vode
- polapraska za pecivo
- 1 kašika šećera
- 1 kašičica soli
- po potrebi obična voda

Za nadev

- polabelog mesa od pileta
- manja crvena paprika
- manja glavica crnog luka
- 1 šolja paradajz soka
- 2 velike kašike pavlake
- 1 kašika majoneza
- po ukusu origano
- 1 kašičica soli
- 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 vatrostralnu 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 vatrostralne 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!