

Slana torta od heljdinih palacinki



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 200 g heljdinog brašna
- 100 g pšenicnog brašna
- 3 dl mljeka
- oko 4,5 dl vode
- malo soli
- prstohvatsode bikarbonate

Fil:

- 500 g svježeg sira
- 2 jajeta
- 1 dl pavlake za kuvanje
- oko 4 dl jogurta
- 4 kašike ulja
- prstohvat praška za pecivo
- po ukusu soli

Priprema

Od navedenih sastojaka napraviti tijesto, pa peći palacinke. Sjediniti sve sastojke za fil. U plehu, koji bi trebao biti veličine palacinke, premazanom sa malo ulja, redamo palacinke, pa fil... dok se sastojci ne utroše.

Posljednju palacinku prelijemo ostatkom fila. Premažemo, pa ubacimo u pecnicu zagrijanu na 220 C. Pecemo oko 40 minuta.

Pecenu tortu ostavimo da se malo prohladi, pa režemo na parcad.

Savet