

Slana torta od heljдинih 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 mlijeka
- **oko 4,5** dl vode
- **malosoli**
- **prstohvat**sode bikarbone

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 peci palacinke. Sjediniti sve sastojke za fil. U plehu, koji bi trebao biti velicine 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 parcadi.

Savet