

Slana torta od palačinki

Odličan izbor predjela za predstojeća slavlja i praznike.

24 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Za palačinke:

2 pakovanja Dr. Oetker Palačinke od heljadinog, ječmenog i ovsenog brašna
700 ml mineralne gazirane vode
800 ml vode
40 ml ulja

Za filovanje:

600 g krem sira
100 g majoneza
beli luk u granulama
50 g kisele pavlake 20% m.m.
100 g šunke
100 g spanaća (bebi)
500 g ajvara

Priprema palačinki:

U posudu za mućenje sipajte gaziranu mineralnu vodu, vodu, ulje i dodajte sadržaj kesica. Umutiti mikserom da masa bude ujednačena. Palačinke pecite na zagrejanom i podmazanom tiganju, prečnika 21 cm. Ostavite da se palačinke ohlade, pa ih isecite na prečnik od 20 cm, najlakše uz pomoć Dr. Oetker desertnog tanjira.

Priprema fila:

U sud sipajte 400 g krem sira, majonez i beli luk u granulama. Sjedinite pa podelite na dva jednaka dela. U jedan deo dodajte šunku koju ste prethodno usitlili u blenderu, a u drugi deo dodajte polovinu spanaća, takođe usitnjen u blenderu. Obe činije pokrijte streč folijom i ostavite 30 minuta u frižideru.

Filovanje:

Na tacnu stavite prvu palačinku. Premažite filom sa šunkom. Preko stavite sledeću palačinku i prefilujte filom sa spanaćem. Stavite treću palačinku i nju prefilujte ajvarom. Nastavite filovanje istim redom dok imate fila i palačinaka. Kada ste prefilovali sve palačinke, u sud sipajte 200 g krem sira i kiselu pavlaku. Promešajte špatulom pa premažite tortu sa svih strana, a onda bočnu stranu i ivicu torte pospite drugom polovinom usitnjenog spanaća. Nastavite da dekorirate po želji ili kako sam ja to uradila, barenim jajima, punjenom paprikom, grančicom peršuna i žumancima.



Dr. Oetker d.o.o.

Ostavite da se ohladi makar sat vremena pre serviranja.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300