

Torta od heljdovnih palacinki

Malo sastojaka, a puno ukusa. Heljdu mozete umesati u bilo sta i opet ce biti dobro :)



1 Umutiti jaja sa kasiciom soli, dodati mleko, vodu, ulje i na kraju umesati brasno.

2

3

4

5

6 Peci palacinke na teflonskom tiganju i slagati u manju tepsiju.

7

8

9

10

11 Svaku palacinku premazivati pavlakom ili

Sastojci:

jaja 3

soli kasicica

mleka casa

vode casa

ulja 1/2 case

heljdovnog brasna 6 kasika

psenicnog brasna 6 kasika

pavlake ili milerama 2 i po case

12

13

14

15

16 Poslednju palacinku premazati sa dosta pavlake i staviti u ugrijanu rernu da se zapece oko 15 minuta.

Napomena:

Gotovu tortu staviti na tanjir, iseci na parcad i svako parce ukrasiti sa jos malo pavlake.