

## 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.