Pica iz tiganja za dorucak



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**brašna
- **1 kašicica**ulja
- so
- **1/3 kašicice**praška za pecivo
- **1/4 kašiicice**sode bikarbone

Za nadev:

- **0,5 dl**kecapa
- **50 g**sira
- **100 g**pecenice
- origano

Priprema

U vanglici pomešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so i ulje. Dodavati vode onoliko dok smesa ne postane gušca nego za palacinke. Zagrejati tiganj sa malo ulja, sipati kašikom smesu. Rasporediti je po površini tiganja. Peci 2 minuta i okrenuti testo. Premazati kecapom, posuti origanom i dodati pecenicu i sir. Poklopiti tiganj i ostaviti 3-4 minuta dok se sir ne rastopi.

Namernice možete sami prilagoditi u zavisnosti šta volite da jedete.

Savet