

Debela pica palacinka



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **6 kašikaheljdinog brašna**
- **1 kašicicpraška za pecivo**
- **so**
- **1 kašikaulja**
- **1 dlvode**

Za nadev:

- **50 gkackavalja**
- **50 gpecnice**
- **20 gmaslina**
- **2 kašike paradajz pirea**
- **origano**
- **1mladi crni luk**

Priprema

Pomešati so, ulje i vodu. Smesa treba da bude gušća ali da se može razmazivati. Zagrejati tiganja sa malo ulja i rasporediti smesu. Poklopiti i peci 4 minuta, okrenuti testo u tiganju, podmazati stranice sa malo ulja i preko testa rasporediti paradajz, pecenicu, sir, seckane peruške od luka, masline i origano. Poklopiti tiganj i na laganoj

vatri peci još 4-5 minuta.

Savet