

Pica iz tiganja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **2jajeta**
- **4 kašikekisele pavlake**
- **4 kašikemajoneza**
- **18 kašikabrašna**
- **1/2 kašiciceprasha za pecivo**
- **1 kašicicasoli**

Za nadev:

- **100 mlkecpa**
- **po željisalama**
- **po željišunka**
- **po željisira**
- **po željikiseli krastavci**

Priprema

Sjediniti jaja, pavlaku, majonez i so. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i umesiti glatko testo. Mozda ce vam trebati i manje brašna, zavisno od toga koliko ste punili kašike majonezom i pavlakom.

Podeliti testo na cetiri dela. Svaki deo razvuci do velicine tiganja u kome cete peci pice.

Prvu picu staviti u hladan nauljen tiganj.

Premazati kecapom i posuti nadevom po želji (seckana salama, šunka, kiseli krastavci, sir... zavisno od ukusa).

Poklopiti i peci 15-ak minuta na tihoj vatri. Isto uraditi i sa preostala tri dela testa.

Savet

Ovaj interesantan recept dobila sam od svog ujaka. :) Naravno, testo možete razvui u celini, staviti u pleh i ispei jednu veliku picu u rerni.