

Pica iz tiganja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 4 kašike kisele pavlake
- 4 kašike majoneza
- 18 kašika brašna
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 1 kašica soli

Za nadev:

- 100 ml kecapa
- po želji salama
- po želji šunka
- po želji sira
- po želji kiseli krastavci

Priprema

Sjediniti jaja, pavlaku, majonez i so. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i umesiti glatko testo. Možda 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 razvući u celini, staviti u pleh i ispeći jednu veliku picu u rerni.