

Pica na tiganju



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 5 kašik kisle pavlake
- 3 kašik majoneza (nije obavezno)
- 5-6 kašik brašna
- 1 manji paradajz
- po želji šunke, salame, tikvice, kiselih krastavaca
- 20 g kackavalja

Priprema

Umutite jaja, dodajte pavlaku, majonez i na kraju brašno. Smesu sipajte u veći i dublji tiganj, odozgo poređajte po malo od namirnica po vašem izboru, poklopite i stavite na laganu vatru da se pece oko 2-3 minuta. Sklonite poklopac i narendajte kackavalj ili ga isecite na tanle listice, ponovo poklopite i neka se pece još minut-dva, tj. dok se kackavalj ne otopi. Gotovu picu prebacite na veliki plitki tanjir, po želji prelijte malo kecapa i služite toplu.

Savet