

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 kašice** praška za pecivo
- **1/4 kašice** 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 gušća 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