

Debela pica palacinka



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **6 kašika** heljedinog brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- so
- **1 kašika** ulja
- **1 dl** vode

Za nadev:

- **50 g** kackavalja
- **50 g** pecnice
- **20 g** maslina
- **2 kašike** paradajz pirea
- origano
- **1 ml**adi 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