

Dorucak iz tiganja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika** heljdinog brašna
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **1/3 kašice** sode bikarbone
- **1 kašika** ulja
- **1,5 dl** vode

Preliv:

- **100 g** sitnog sira
- **2** pečene crvene paprike
- **1** cenbelog luka
- **so**

Priprema

Pecenu crvenu papriku iseckati na komade i pomešati sa sitnim sirom, sitno seckanim belim lukom i posoliti.

Veliki tiganj zagrijati.

Pomešati brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, ulje, malo soli i vodu.

Dodati u tiganj pola kašice ulja. Rasporediti smesu i razmazati po tiganju sa kašikom. Peci 3 minuta sa jedne strane, a zatim je okrenuti na drugu stranu. Po obodu tiganja dodati malo ulja. Na površinu kore koju smo okrenuli namazati sir sa paprikom. Peci testo 3-4 minuta. Izvaditi iz tiganja testo i služiti uz domacu mesnatu slaninu. Idealno za zdrav i kalorican dorucak.

Savet