Brza pica



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo

- **100 g**krompir pirea
- **1** jaje
- **5 kašika**brašna
- **1/2 dl**mleka
- **malo**praška za pecivo
- soli
- bibera
- origano

Fil

- **po potrebi**kecap
- kackavalj
- masline
- paradajz
- šunka
- paprika
- origano

Priprema

U pire umutiti jaje, dodadti brašno i mleko. Umestiti dobro, pa dodati ostale sastojke. Testo ne treba da bude jako tvrdo, ali ni premekano. Testo se lepi, pa ga treba mesiti varjacom ili viljuškom.

Dobro zagrejati teflonski tiganj sa malo ulja. Testo sipati i razvuci ga viljuškom ili kašikom preko cele površine tiganja, priblizno 20 cm precnika. Peci nekoliko minuta, pa okrenuti i peci drugu stranu. Dok se druga strana pece, gornju stranu premazati kecapom i posuti rendanim kackavaljem. Posle nekoliko minuta izvaditi na tanjir i posuti ostalim sastojcima, po želji.

Savet

Ja sam koristila pire iz kesice. 100 g je okvirno. Koliina se odnosi na pire koji je preliven vodom.