

Pica na tiganju



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **5 kašikekisele pavlake**
- **3 kašikemajoneza** (nije obavezno)
- **5-6 kašike** brašna
- **1 manji** paradajz
- **po željišunke, salame, tikvice, kiselih krastavcica**
- **20 gkackavalja**

Priprema

Umutite jaja, dodajte pavlaku, majonez i na kraju brašno. Smesu sipajte u veci i dublji tiganj, odozgo poreajte po malo od namirnica po vašem izboru, poklopite i stavite na lagantu vatu 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 tanjur, po želji prelijte malo kecpa i služite toplu.

Savet