

Lazna pica

narocito prija u hladne dane, za veceru

1 Umutiti testo od brasna, jaja, pavlake, praska za pecivo, mleka, dodati sitno iseckanu sunku, papriku i narendani sir.

2

3

4 Sve dobro izmesati, zaciniti po ukusu, odn. dodati soli i bibera, pa sipati u podmazanu tepsi i staviti u rernu da se pece, oko 40-45 min.

5

6

7 Gotovo je kad porumeni.

Napomena:

testo pre pecenja treba da je gustine otprilike kao za palacinke

Sastojci:

brasna 150 gr
jaja 4 kom.
kisele pavlake 150 gr
mleka 1/2 litre
praska za pecivo 1/2 kesice
sunke ili suvog vrata 150 gr
soli 1 kasicica
tvrdog sira 150 gr
bibera po ukusu
paprika 1 kom