



Hitra pica

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več moji receptov lahko najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

Jajce, moko, mleko, sol in 50 g sira zmešamo v gladko zmes. Zlijemo jo v dobro namaščen pekač za torte. Priporočam da na dnu pritrdite odrezan okrogel peki papir, ker se pri robovih pica rada prime. Pekač nato položite v segreto pečico na 200 stopinj za 20 minut.

Po tem času pico vzamete iz pečice, po njej potresete preostali sir in na kolobarje narezan paradižnik. Položite jo nazaj v pečico še za 10 minut.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 paradižnik
- ščepec soli in popra
- 1 jajce
- ščepec origana
- 18 žlic mleka
- 100 g moka
- 50 g sira