

## 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 naredani sir.

**2**

**3**

**4** Sve dobro izmesati, zaciniti po ukusu,odn. dodati soli i bibera, pa sipati u podmazanu tepsiju 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