

Punjena pica na moj nacin



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **5 dl**jogurta
- **20 g**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **prstohvat**šecera
- **3 kašike**ulja
- brašno

Za punjenje:

- **100 g**ljutog kecapa
- **100 g**blagog kecapa
- **300 g**parizera ili salame po izboru
- **300 g**trapist sira
- (a može i zlatiborski ili feta sir)

Još

- **1**jaje
- **70 g**margarina

Priprema

Od sastojaka umesiti testo ostaviti 20-30 minuta. Salamu i sir narendati, oba kecapa pomešati.

Testo rastanjiti na radnoj površini brašnom posutoj i iseci na veće kocke (9 kom meni od ove količine), premazati kecapom staviti malo salame i sir preklopiti čak malo uviti slično kao rolat. Poreati u nauljen pleh premazati umućenim jajem i na svaki staviti po komad dva tank secenog margarina. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet