Pica iz Pica grila

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1**jaje
- **1/4 kocke**kvasca
- **200 ml** mleka
- **4-5 kašika**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- brašno po potrebi

Za fil:

- **2**paradajza
- **100 g**slanine
- **200 g**salame po želji
- **200 g**tvrdog sira
- **100 g**kackavalja
- **3**jajeta
- origano
- šampinjone po želji

Priprema

U mlako mleko rasopitit kvasac sa kašikom šecera i malo brašna pa ostaviti da nadoe. U drugi sud sipati malo brašna, dodati jaje, ulje, so i nadošli kvacac, umesiti rukama i ostaviti na toplom da odstoji. Kada testo nadoe, opet ga razmesiti pa oklagijom razvuci okruglo i staviti u podmazan i brašnom posut pleh za *Pica gril*

Paradajz naseci na kolutove pa poreati preko testa. Zatim poreati narendanu salamu, slaninu isecenu na kocke, izmrvljen sir i na kraju narendani kackavalj. Tri jaja razlupati preko pice, ukrasiti kecapom i posoliti origanom.

Peci u pica grilu oko 20 minuta. Gotovu picu izvaditi iz pleha i seci na trouglove.

Savet